

【個室宴会】冬のパーティープラン

コーラル

お一人様 ¥10,000- (税・サービス料込)

期間：2025年12月～2026年2月

立食ビュッフェメニュー

トマトとアボカドのブルスケッタ タブナードのカナッペ
カプレーゼ&パテのピンチョス2種

真鯛と帆立のマリネ 柚子胡椒のヴィネグレット

海老と雲丹のテリーヌ サフランクリームソース

三種チーズの南瓜包み揚げ 海老のパリパリスティック

ノルウェーサーモンのポワレ ブールブランソース

合鴨のロースト ベリーソース

オマール海老のグリル アメリケーヌソース

サーロインステーキ マデラソース

鮪とイクラのちらし寿司

本日のデザート

ドリンクメニュー <2時間>

- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(麦/芋)
- ・ウィスキー
- ・ノンアルコールビール
- ・レモンサワー
- ・日本酒(冷酒)
- ・梅酒
- ・カクテル2種
- ・ソフトドリンク各種(オレンジ・ウーロン茶・ジンジャーエール・コーラ)

※延長をご希望の場合、30分毎にお一人様1,000円(税サ込)にて承ります。

食材の仕入れ状況などにより、メニュー内容を変更させていただく場合がございます。
アレルギー等による内容変更につきましては、ご宴席日より14日前までにお知らせください。