

/// 結婚式二次会プラン・ビュッフェ形式 /// ※ 記載金額は『お一人様/税込金額』となります。

● ライトコース ¥1,500- (税込)

・サラダバー ・ディップ一種 ・前菜三種 ・揚げ物二種 ・一品料理一種 ・麺料理一種

● スタンダードコース ¥2,000- (税込)

・サラダバー ・ディップ一種 ・前菜三種 ・揚げ物二種 ・一品料理二種 ・麺料理一種 ・デザート一種

● プレミアムコース ¥3,000- (税込)

・サラダバー ・ディップ一種 ・前菜二種 ・揚げ物一種 ・一品料理三種 ・麺料理一種 ・スープ一種 ・メイン一種 ・デザート一種

● 応相談

※ プラン内容・料金は、ご相談の上、決めさせていただきます。

/// お料理は下記からお選び頂けます ///

● サラダバー

・レタスマックス ・大根 ・オニオンスライス ・キュウリ ・ミニトマト ・ブロッコリー ・ヤングコーン ・海藻 ・ポテトサラダ ・カボチャサラダ ・サラスパ ・ツナサラダ ・コーン など

● ディップ

・えびせんディップ ・クラッカーディップ ・アボカドディップ ・ツナディップ ・明太ディップ など

● 前菜

・サーモンのカルパッチョ ・ハムチーズ盛 ・タコカルパッチョ ・アボカドサーモン ・魚介のマリネ ・ししゃものエスカベッシュ ・クリームチーズと生ハムのピンチョス ・ヤムヌア ・枝豆 ・カプレーゼ ・スモークチキン ・キスの南蛮 ・かぼすブリのカルパッチョ ・刺身盛 など

● 揚げ物

・シュースト ・チリポテト ・オリエンタルポテト ・ポテトフライ ・オニオンリング ・唐揚げ ・山賊焼き ・エビフリット ・タコの唐揚げ ・カキフライ ・白身フライ ・フィッシュ&チップス など

● 一品

・ジャーマンポテト ・ソーセージ&チョリソー ・バケット ・飲茶 ・エビと青菜の炒め物 ・鮮魚のタイ風アクアパッツァ ・イカと青菜の炒め物 ・オリエンタルオムレツ ・本日の青菜炒め ・本日の玉子料理 ・本日の豆腐料理 など

● スープ

・トムヤムクン ・トムカーガイ など

● メイン

・アンガス牛のローストビーフ ・ローストポーク ・牛ステーキ ・鶏のグリル ・ラムチョップ ・バックリブ ・牡蠣ソテー など

● ご飯物・麺・パスタ・ピザ

・グリーンカレー ・本日のカレー ・ガパオライス ・本日のチャーハン ・本日のパスタ ・本日のピザ など

● デザート

・本日のデザート ・チョコファウンテン など