

個室ご宴会ご利用のお客様へ

この度は、ご覧頂きまして誠にありがとうございます。

立食ビュッフェ料理

¥16,500 (税込・サ別) ¥11,000 (税込・サ別) ¥8,800 (税込・サ別) ¥6,600 (税込・サ別)

メニュー例 ¥11,000 (税込・サ別)

<冷製料理>

- ・アミューズ ヴァリエーション
- ・ノルウェーサーサーモンマリネ デイル風味
- ・フロマージュのアソルティー ライ麦パン添え
- ・カナッペ風オープンサンド
- ・シャルキュトリーとパテのアンサンブル
- ・パルマ産生ハムとリエットのルーロ仕立て
- ・鴨のスモークとドライフルーツのサラダ

<温製料理>

- ・温製ローストビーフ カービングサービス
- ・オマール海老のフリカッセ アメリケヌソース
- ・仔羊のロースト グリーンマスタード風味
- ・鮮魚のポワレ ヴェルモットソース
- ・松本楼特製ビーフカレー
- ・じっくり煮込み牛舌シチュー
- ・キッシュロレーヌ
- ・殻付きホタテのグラティネ オーロラ風

<デザート>

- ・ペストリーシェフのおすすめデザート各種
- ・季節のカットフルーツの盛り合わせ

※季節によって内容が異なります。
※お料理は、お好みにより如何様にもご調整致します。

追加オプション

装飾

卓上装花など、ご会合の趣旨に合わせた装飾を承ります。

卓上装花

¥5,500 ~

卓上装花

(ビュッフェ台用)

¥11,000 ~

- ・基本のお時間は2時間でございます。ご延長の場合、延長料が別途かかります。
- ・お部屋代は¥6,600 ~ ¥55,000 (税込・サ別) でご用意しております。
(利用される人数または、お部屋の広さにより料金は変わって参ります。)
- ・お料理やお飲物、お部屋代の合計にサービス料 (10%) が別途かかります。