

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ロール仕立て
- ・鴨のスマ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 アメリケーヌソース
- ・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。