

ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン



5,000円(税別) PLAN

9品

※お1人様/5,500円(税別5,000円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・翡翠麺の冷製 フレッシュトマトと生ハム添え
- ・海老と野菜の揚げ春巻き
- ・大山鶏と夏野菜の和風マリネ

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え
- ・太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り
- ・サーモンのクリームパスタ

【デザート】

- ・プティフル各種

6,000円(税別) PLAN

11品

※お1人様/6,600円(税別6,000円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ヒレかつサンド(ハーフカット)
- ・翡翠麺の冷製 フレッシュトマトと生ハム添え
- ・海老と野菜の揚げ春巻き
- ・大山鶏と夏野菜の和風マリネ
- ・国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え
- ・ビーフミートボールのトマト煮
- ・太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り
- ・サーモンのクリームパスタ

【デザート】

- ・プティフル各種

7,000円(税別) PLAN

13品

※お1人様/7,700円(税別7,000円)PLAN

【冷製】

- ・江戸前握り寿司
- ・《まい泉》ヒレかつサンド(ハーフカット)
- ・翡翠麺の冷製 フレッシュトマトと生ハム添え
- ・海老と野菜の揚げ春巻き
- ・大山鶏と夏野菜の和風マリネ
- ・国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・桜山豚肩ロース肉とさつま芋の黒胡椒バター風味
- ・美桜鶏の洋風西京焼き 青菜のガーリック風味添え
- ・ビーフミートボールのトマト煮
- ・太刀魚の塩麴焼き 季節野菜の彩り
- ・マトウ鯛のトマトフォンデュとチーズ風味
- ・サーモンのクリームパスタ

【デザート】

- ・プティフル各種

※各プラン共通:30名様分よりご注文いただけます

全てのプランに
フリードリンクプランが
含まれています

2時間

Free DRINK PLAN

アルコール

瓶ビール/角ウィスキー/焼酎(麦・芋)
ワイン(赤・白)/こだわり酒場のレモンサワー
翠ジンソーダ

ソフトドリンク

ウーロン茶/アップルジュース
コーラ/ミネラルウォーター
炭酸水

オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※最低受金額150,000円(税別)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。
- ※施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※料理内容と器が変更になる場合がございます。※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よりしくお願いいたします。
- ※各種掲載メニューは6月1日~8月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。