

The Place of Tokyo

Buffet Menu

Casual Plan

■冷前菜 7種

- ・季節野菜のサラダ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ
- ・シーフードのガーリックマリネ
- ・豚肉のリエットとクリームチーズの黒胡椒風味
- ・北海道産鶏むね肉と鴨肉のクレープ バルサミコ酢
- ・ドライフルーツとチーズのテリーヌ
- ・ローストビーフ 山葵醤油

■パスタ 1種/ピラフ 1種/シチュー 1種

- ・季節野菜のミートラザニア
- ・ピラフ
- ・牛タンシチュー

■メイン 2種

- ・国産豚肩ロースのグリル えごまマスタードソース
- ・鮮魚のソテー

■温前菜 2種

- ・2種サルシッチャ
- ・クリスパーパーポテトフライ 2種のフレーバー

■デザートbuffe

- ・プチタルト
- ・プチケーキ
- ・焼き菓子
- ・焼き菓子

| Plan Drink | +550円 | +1,650円 |
|---|--|--|
| <フリードリンクメニュー> 瓶ビール 赤ワイン 白ワイン ウイスキー(角) カクテル2種(カシス/ジン) ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール | <フリードリンクメニュー> 瓶ビール 赤ワイン 白ワイン ウイスキー(角) カクテル3種(カシス/ジン/ウォッカ) 焼酎(麦/芋) レモンサワー ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール グレープフルーツ | <フリードリンクメニュー> 生ビール 赤ワイン 白ワイン ウイスキー(角 / 強炭酸) カクテル3種(カシス/ジン/ウォッカ) 焼酎(麦/芋) レモンサワー 日本酒 瓶ビール ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール グレープフルーツ |
| <ウェルカムドリンク> ウーロン茶 オレンジ | <ウェルカムドリンク> ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール | <ウェルカムドリンク> ウーロン茶 オレンジ ジンジャエール 生ビール 赤ワイン 白ワイン |

食材、産地は変更になる場合がございます

アレルギー対応や個別対応等のご相談は、開催日の1週間前の午前中までにお申し付けください
対応料として、別途お1人様1,100円頂戴しております

※価格は全て税込みです