



ユニバーサルシティエリアで叶う パーティープラン

※写真はイメージです。

7周年の
感謝を込めて

会場使用料

~~50,000円~~ (税・サ込)

→ 0円

20名様以上の
ご利用で
おひとり様

ビュッフェ料理
(税・サ込)

8,000円
10,000円
12,000円

コース料理
(税・サ込)

10,000円
12,000円
15,000円

フリードリンク (全てのコース)

- ビール ● ワイン (赤・白) ● ウイスキー ● 焼酎 ● カクテル5種
- コーラ ● ジンジャエール ● ウーロン茶 ● オレンジ ● アップル

ビュッフェ料理 (8,000円)

冷製料理

- 豚肉とパセリのテリーヌと生ハム・サラミの盛り合わせ
- スモークサーモンと水菜のサラダ 玉葱と醤油のドレッシングで
- 小エビとショートパスタのタマゴサラダ
- 野菜のキッシュロレーヌ
- トマトブルスケッタ

温製料理

- サーモンのロースト 赤ワインソース
- 若鶏と野菜のトマト煮込み
- 白身魚のフリッターとフライドポテト
- シーフードパエリア
- パスタ料理

デザート

※仕入れ状況によりメニューを変更する場合がございます。



PARTY PLAN



コース料理メニュー



10,000円
コース

- 前 菜** 海の幸のタルタルと彩り野菜のテリーヌ
- ス ー プ** 季節野菜のポタージュ カプチーノ仕立て
- 魚 料 理** 鮮魚のポワレ プロヴァンス風
- 肉 料 理** 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- デザート** 本日のガトー
- パン
コーヒー

12,000円
コース

- 前 菜** 合鴨ロースと葱のコンフィーのサラダ仕立て
- ス ー プ** 野菜たっぷり ミネストローネ
- 魚 料 理** 真鯛のポワレ 根菜の蒸し物 みぞれ餡
- 肉 料 理** 豪州産牛フィレ肉のグリエと彩り野菜
粒マスタードソース
- デザート** 本日のガトーとシャーベット
- パン
コーヒー

15,000円
コース

- 前 菜** ノルウェーサーモンのミ・キュイ
アスパラガスの菜園風
- ス ー プ** アサリと野菜のクラムチャウダー
- 魚 料 理** 甘鯛の蒸し焼きとリゾット
ブイヤベースソース
- 肉 料 理** 国産牛ロース肉のグリエと彩り野菜
マデラソース
- デザート** 本日のガトーとアイスクリーム
- パン
コーヒー

COURSE MENU