



1日1組様完全貸切り

宴会プラン

BUFFET PLAN

ブッフェメニュー
～ PLAN B ～

〈冷製料理〉

北海道産帆立貝とホッキ貝のカクテル キッシュ風味
赤と緑のガスパチョに浮かべたマイクロサラダ
3色の冷製スープとコンソメジュレ
緑黄色野菜のマリネ 紫蘇風味 生ハム添え
3種のテリーヌ 菜園仕立て
サラダフランセ
生ハムとオリーブ 香草を絡めたカッペリーニ

〈温製料理〉

2種類のバレンシア風パエリア
グレル野菜と鮮魚のアクアパッツア
白身魚のパステリア トマトとパセリをアクセントに
子羊背肉のロティ パセリ風味とドフィノワーズ
牛肉フィレ肉のグリエ 野菜のフリカッセ添え
ジャガイモのフリットと自家製ソーセージ

〈デザート〉

フルーツ
焼きたてクレームブリュレ
フランス各地方の伝統菓子
アイスクリーム・シャーベット

※卓盛りメニューもご用意しております

PLAN A ¥6,600 (税込) 50名様以上
PLAN B ¥8,800 (税込) 40名様以上
PLAN C ¥11,000 (税込) 30名様以上

COURSE PLAN

コースメニュー
～ PLAN B ～

〈前菜1〉

野菜のブラマンジェ 貝類のソースにズワイガニのフォンダン
有機野菜のサラダをのせて

〈前菜2〉

ニンジンのムースにコンソメジュレ
北海道産雲丹の香りをアクセントに

〈お魚料理〉

香ばしく焼き上げた鮮魚のクリスティアン
トマトとブロッコリーのエクラゼと3色のパスタ
バジル風味のスープ仕立て

〈お肉料理〉

茸を乗せた牛フィレ肉のロティ 苦味サラダと野菜のフリット
トランペット茸と赤ワインの2色ソース

〈デザート〉

シャルトリューズを香らせたパヴェドショコラと濃厚な牛乳ソルベ
カフェ

PLAN A ¥8,800 (税込) 40名様以上
PLAN B ¥11,000 (税込) 30名様以上
PLAN C ¥13,200 (税込) 30名様以上

■ 料金には料理・フリードリンク2時間(赤白ワイン・ビール・ソフトドリンク)、会場使用料、音響・映像設備使用料、サービス料を含みます
※メニューは参考例としてご紹介しておりますので、季節・市場動向により食材が変更になる場合がございます
■ 内容やご予算についてご要望がございましたら下記担当者までお問い合わせください

～ 福山駅近くの好立地 ～
アーククラブ迎賓館 福山

〒720-0067 広島県福山市西町1-6-28

お問い合わせ

TEL: 084-973-1380 / Email: ACF@One-Heart.info

平日 12:00～18:00(祝日を除く月・火休館日) / 土日祝日 10:00～19:00

