

# PARTY PLAN

## 宴会プラン

パーティを彩るお料理プランも豊富にご用意しています。カジュアルに楽しめる立食ビュッフェから着席ビュッフェ、着席フルコースまで、使用目的やご予算に合わせて様々なパーティスタイルに対応可能です。



## Buffet Plan

ビュッフェプラン

### ■ PLAN B メニュー例

#### 冷製料理

北海道産帆立貝とホッキ貝のカクテル キルシュ風味  
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  
グリル野菜と鮮魚のアクアパッツァ  
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  
焼きたてクリームブリュレ  
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

■ PLAN A	¥ 7,700
■ PLAN B	¥ 9,900
■ PLAN C	¥ 12,100

(価格はすべて税・サ 込)

ビュッフェ・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・サービス料込(2時間制)  
※メニューは参考例となります  
※最低保証人数は会場により異なりますのでお問い合わせください  
※その他ご予算に応じてご相談承ります  
※東京23区内会場はプランBからのご案内となります。また、青山迎賓館は適用外となります

## Course Plan

コースプラン

### ■ PLAN B メニュー例

#### 前菜 1

野菜のブランマンジェ  
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

茸をのせた牛フィレ肉のロティ  
苦味サラダと野菜のフリット  
トランベット茸と赤ワインの2色のソース

#### 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
■ PLAN B	¥ 11,000
■ PLAN C	¥ 13,200

(価格はすべて税・サ 込)

コース料理・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・サービス料込(2時間制)  
※メニューは参考例となります  
※最低保証人数は会場により異なりますのでお問い合わせください  
※その他ご予算に応じてご相談承ります  
※東京23区内会場はプランBからのご案内となります。また、青山迎賓館は適用外となります