



6,600円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

Antipasto

モルタデッラ & サラミ

MORTADELLA & SALAMI

スモークサーモン ハーブドレッシング

SMOKED SALMON HERB DRESSING

グラナパダーノを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO

ブロッコリーとムール貝のアンチョビマリネ

BROCCOLI AND MUSSELS MARINATED WITH ANCHOVIES

青のりのゼッポレ

AONORI ZEPPOLE

フライドポテト

FRENCH FRIES

Pizza

マルゲリータ

MARGHERITA

ゴルゴンゾーラと蜂蜜

GORGONZOLA AND HONEY

Primo

あさりと季節野菜のアーリオオーリオ スパゲッティ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH CLAMS AND SEASONAL VEGETABLES

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ ショートパスタ

SHORT PASTA AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

Dolce

パティシエ厳選ドルチェ 4種

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS (4 KINDS)

Option

厳選鶏のソテー +500円(税サ込)

SAUTÉED PREMIUM CHICKEN +¥500 (TAX INCLUDED)

厳選豚のグリル +1,000円(税サ込)

GRILLED PREMIUM PORK +¥1,000 (TAX INCLUDED)

Drink menu

Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎(麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

CAMPARI

ピーチ

PEACH

Soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツジュース

GRAPEFRUIT JUICE

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

トニックウォーター

TONIC WATER

炭酸水

SPARKLING WATER

~ Option ~

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOLIC BEER

日本酒

JAPANESE SAKE

梅酒

PLUM WINE

スパークリングワイン

SPARKLING WINE

※1種類追加ごとに+1,210円(税サ込) × 人数分となります。

表示価格は税込価格です / 2時間制(飲食代・会場費含む)

メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします / 詳しくはご相談くださいませ



8,000円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

Antipasto

モルタデッラ & サラミ
MORTADELLA & SALAMI

スモークサーモン ハーブドレッシング
SMOKED SALMON HERB DRESSING

グラナパダーノを使用したシーザーサラダ
CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ
CAPRESE SALAD WITH MOZZARELLA AND TOMATOES

ブロッコリーとムール貝のアンチョビマリネ
BROCCOLI AND MUSSELS MARINATED WITH ANCHOVIES

青のりのゼッポレ
AONORI ZEPPOLE

フライドポテト
FRENCH FRIES

Pizza

マルゲリータ
MARGHERITA

ゴルゴンゾーラと蜂蜜
GORGONZOLA AND HONEY

Primo

あさりと季節野菜のアーリオオーリオ スパゲッティ
SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH CLAMS AND SEASONAL VEGETABLES

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ ショートパスタ
SHORT PASTA AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

Carne

厳選豚のグリル BBQソース
GRILLED PREMIUM PORK WITH BBQ SAUCE

Dolce

パティシエ厳選ドルチェ 4種
CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS (4 KINDS)

Drink menu

Alcohol

ビール
BEER

白ワイン・赤ワイン
WHITE WINE / RED WINE

ハイボール
HIGHBALL

焼酎 (麦・芋)
SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
CAMPARI

ピーチ
PEACH

Soft drinks

ウーロン茶
OOLONG TEA

オレンジジュース
ORANGE JUICE

グレープフルーツジュース
GRAPEFRUIT JUICE

ジンジャーエール
GINGER ALE

コーラ
COLA

トニックウォーター
TONIC WATER

炭酸水
SPARKLING WATER

~ Option ~

ノンアルコールビール
NON-ALCOHOLIC BEER

日本酒
JAPANESE SAKE

梅酒
PLUM WINE

スパークリングワイン
SPARKLING WINE

※1種類追加ごとに+1,210円（税サ込）×ご人数分となります。

表示価格は税込価格です / 2時間制（飲食代・会場費含む）
メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします / 詳しくはご相談くださいませ



9,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

Antipasto

モルタデッラ & サラミ
MORTADELLA & SALAMI

スモークサーモン ハーブドレッシング
SMOKED SALMON HERB DRESSING

グラナパダーノを使用したシーザーサラダ
CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ
CAPRESE SALAD WITH MOZZARELLA AND TOMATOES

ブロッコリーとムール貝のアンチョビマリネ
BROCCOLI AND MUSSELS MARINATED WITH ANCHOVIES

青のりのゼッポレ
AONORI ZEPPOLE

フライドポテト
FRENCH FRIES

Pizza

マルゲリータ
MARGHERITA

ゴルゴンゾーラと蜂蜜
GORGONZOLA AND HONEY

ベーコンと茸 ビアンカ
BACON AND MUSHROOM BIANCA PIZZA

Primo

あさりと季節野菜のアーリオオーリオ スパゲッティ
SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH CLAMS AND SEASONAL VEGETABLES

ベーコンと玉ねぎのアマトリチャーナ ショートパスタ
SHORT PASTA AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

トリュフ香るチーズリゾット
TRUFFLE-SCENTED CHEESE RISOTTO

Carne

厳選牛のグリル BBQソース
GRILLED PREMIUM BEEF WITH BBQ SAUCE

Dolce

パティシエ厳選ドルチェ 5種
CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS (5 KINDS)

Drink menu

Alcohol

ビール
BEER

白ワイン・赤ワイン
WHITE WINE / RED WINE

ハイボール
HIGHBALL

焼酎 (麦・芋)
SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

Cocktails

ジン
GIN

ウォッカ
VODKA

カシス
CASSIS

カンパリ
CAMPARI

ピーチ
PEACH

Soft drinks

ウーロン茶
OOLONG TEA

オレンジジュース
ORANGE JUICE

グレープフルーツジュース
GRAPEFRUIT JUICE

ジンジャーエール
GINGER ALE

コーラ
COLA

トニックウォーター
TONIC WATER

炭酸水
SPARKLING WATER

~ Option ~

ノンアルコールビール
NON-ALCOHOLIC BEER

日本酒
JAPANESE SAKE

梅酒
PLUM WINE

スパークリングワイン
SPARKLING WINE

※1種類追加ごとに+1,210円（税サ込）×ご人数分となります。

表示価格は税込価格です / 2時間制 (飲食代・会場費含む)
メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします / 詳しくはご相談くださいませ



12,500円 | SAMPLE BUFFET MENU

※ 下記メニューはサンプルメニューとなります

Antipasto

モルタデッラ & サラミ

MORTADELLA & SALAMI

鮮魚のカルパッチョ レモンドレッシング

FRESH FISH CARPACCIO WITH LEMON DRESSING

グラナパダーノを使用したシーザーサラダ

CAESAR SALAD WITH GRANA PADANO

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ

CAPRESE SALAD WITH MOZZARELLA AND TOMATOES

ブロッコリーとムール貝のアンチョビマリネ

BROCCOLI AND MUSSELS MARINATED WITH ANCHOVIES

季節の前菜

SEASONAL APPETIZER

青のりのゼッポレ

AONORI ZEPPOLE

フライドポテト

FRENCH FRIES

Pizza

マルゲリータ

MARGHERITA

クアトロフォルマッジ

QUATTRO FORMAGGI

ベーコンと茸のビスマルク

BACON AND MUSHROOM BISMARCK PIZZA

Primo

ズワイカニと季節野菜のアーリオオーリオ スパゲッティ

SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH SNOW CRAB AND SEASONAL VEGETABLES

ベーコンと玉葱のアマトリチャーナ ショートパスタ

SHORT PASTA AMATRICIANA WITH BACON AND ONIONS

トリュフ香るチーズリゾット

TRUFFLE-SCENTED CHEESE RISOTTO

Carne

国産牛のサーロイン グリル シャリアピンソース

GRILLED JAPANESE BEEF SIRLOIN WITH CHALIAPIN SAUCE

Dolce

パティシエ厳選ドルチェ 6種

CHEF PATISSIER'S SELECTION OF DESSERTS (6 KINDS)

Drink menu

Alcohol

ビール

BEER

白ワイン・赤ワイン

WHITE WINE / RED WINE

ハイボール

HIGHBALL

焼酎 (麦・芋)

SHOCHU: BARLEY / SWEET POTATO

Cocktails

ジン

GIN

ウォッカ

VODKA

カシス

CASSIS

カンパリ

CAMPARI

ピーチ

PEACH

Soft drinks

ウーロン茶

OOLONG TEA

オレンジジュース

ORANGE JUICE

グレープフルーツジュース

GRAPEFRUIT JUICE

ジンジャーエール

GINGER ALE

コーラ

COLA

トニックウォーター

TONIC WATER

炭酸水

SPARKLING WATER

~ Option ~

ノンアルコールビール

NON-ALCOHOLIC BEER

日本酒

JAPANESE SAKE

梅酒

PLUM WINE

スパークリングワイン

SPARKLING WINE

※1種類追加ごとに+1,210円（税サ込）×ご人数分となります。

表示価格は税込価格です / 2 時間制 (飲食代・会場費含む)

メニュー内容は可能な限りリクエストにお応えします / 詳しくはご相談くださいませ