

# ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン



## 5,000円(税抜) PLAN お1人様 9品

※お1人様 / 5,500円(税込) PLAN

### 【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・蓮根とベーコンのポテトサラダ
- ・甘海老のからあげ 中華風マリネ
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ

### 【温製】

- ・桜山豚肉のグリル ポワブラードソース
- ・国産鶏肉のカルピ風 チーズソース
- ・ベビー帆立と長芋の柚子胡椒バター炒め
- ・イカの肝入りトマトソースのリングイネ

### 【デザート】

- ・プティフル各種

## 6,000円(税抜) PLAN お1人様 11品

※お1人様 / 6,600円(税込) PLAN

### 【冷製】

- ・《まい泉》ヒレかつサンド(-halfカット)
- ・丹波黒鶏の生ハムとチーズのサラダ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・タコポキ
- ・桜山豚肉の低温調理 粒マスタードピクルスソース

### 【温製】

- ・豚肉とジャガイモの味噌炒め
- ・美桜鶏もも肉のソテー プチ野菜のトマトソース
- ・すずきのポワレ 磯のクリームソース
- ・的鯛のワイン蒸し ミニトマトとバジルのバターソース
- ・牛ひき肉の焼きフォア

### 【デザート】

- ・プティフル各種

## 7,000円(税抜) PLAN お1人様 13品

※お1人様 / 7,700円(税込) PLAN

### 【冷製】

- ・江戸前握り寿司
- ・ドライフルーツ3種 生ハム添え
- ・白身魚のカルパッチョ 柑橘ドレッシング
- ・ロミロミサーモン
- ・水晶チキンのよだれ鶏風
- ・国産牛のローストビーフ 和風サラダ仕立て

### 【温製】

- ・牛すね肉のスペツァティーノ 白ワインソース
- ・白王豚肩ロース肉の低温調理 ロベールソース
- ・プリのソテー バルサミコ酢ソース
- ・的鯛のワイン蒸し ミニトマトとバジルのバターソース
- ・カルボナーラチリマトのペンネ
- ・太麺ソース焼きそば

### 【デザート】

- ・プティフル各種

※各プラン共通:30名様分よりご注文いただけます

全てのプランに  
フリードリンクプランが  
含まれています

2時間

free

## DRINK PLAN

### アルコール

瓶ビール/ウィスキー/焼酎(麦・芋)  
ワイン(赤・白)/こだわり酒場のレモンサワー  
翠ジンソーダ

### ソフトドリンク

ウーロン茶/オレンジジュース  
コーラ/ミネラルウォーター  
炭酸水

### オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※ 最低受注金額 150,000円(税抜) よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。
- ※ 施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。※ 品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※ 料理内容と器が変更になる場合がございます。※ こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしくお願いたします。
- ※ 各メニュー内容はサンプルとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。