

ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン



5,500円(税別) PLAN

9品

※お1人様 / 6,050円(税別5,500円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・すりおろし野菜と小海老の冷製平打麺
- ・カレイの昆布締め 土佐酢ジュレ
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル

【温製】

- ・米沢三元豚肉の低温調理 ノルマンディー風
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・もち麦入り高菜チャーハン
- ・上海風焼きそば

【デザート】

- ・プティフル各種

6,500円(税別) PLAN

11品

※お1人様 / 7,150円(税別6,500円)PLAN

【冷製】

- ・《まい泉》ヒレかつサンド半分カット
- ・すりおろし野菜と小海老の冷製平打麺
- ・カレイの昆布締め 土佐酢ジュレ
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・国産牛のゴールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・米沢三元豚肉の低温調理 ノルマンディー風
- ・大山鶏肉と湯葉のフリカッセ
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・もち麦入り高菜チャーハン
- ・上海風焼きそば

【デザート】

- ・プティフル各種

7,500円(税別) PLAN

13品

※お1人様 / 8,250円(税別7,500円)PLAN

【冷製】

- ・江戸前握り寿司
- ・《まい泉》ヒレかつサンド半分カット
- ・すりおろし野菜と小海老の冷製平打麺
- ・カレイの昆布締め 土佐酢ジュレ
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・国産牛のゴールドローストビーフ 山葵ソース

【温製】

- ・米沢三元豚肉の低温調理 ノルマンディー風
- ・大山鶏肉と湯葉のフリカッセ
- ・ポイル帆立の西京味噌焼き
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・もち麦入り高菜チャーハン
- ・上海風焼きそば

【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/ウイスキー(角瓶)/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/アップルジュース
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165,000円(税別)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願いたします。
※各種掲載メニューは9月1日～11月30日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。