



\*各プランはお一人様、税抜きの価格表記です。

# BUFFET

大人数にオススメ!  
ビュッフェプラン

貸切のみ承ります

## ライトプラン

¥2,500

全11品

### APPETIZER

- ・アチャ シンガポール風甘酢漬け
- ・チンゲン菜のオイスターソース
- ・BBQ&ローストポーク
- ・パクチーサラダ
- ・シーフードカップ

### FRIED

- ・ブラウンロール
- ・海老の湯葉巻揚げ
- ・魚のすり身と海老の天ぷら

### SEAFOOD

- ・チリブラウン マントウ付

### CHICKEN RICE

- ・チキンライス (スチーム&ロースト)
- ・香り米付

### CURRY

- ・ベジタブルカレー

### DESSERT

- ・杏仁プリン

## スタンダードプラン

¥3,500

全15品

### APPETIZER

- ・アチャ シンガポール風甘酢漬け
- ・チンゲン菜のオイスターソース
- ・BBQ&ローストポーク
- ・パクチーサラダ
- ・シーフードカップ

### FRIED

- ・ブラウンロール
- ・海老の湯葉巻揚げ
- ・魚のすり身と海老の天ぷら
- ・揚げ餃子

### SEAFOOD

- ・チリブラウン マントウ付き

### NOODLES

- ・シェフのオススメヌードル

### MEAT

- ・豚肉のブラックビーンズ炒め

### CHICKEN RICE

- ・チキンライス (スチーム&ロースト)
- ・香り米付

### CURRY

- ・ベジタブルカレー

### DESSERT

- ・杏仁プリン
- ・パンナコッタ

## プレミアムプラン

¥4,500

全18品

### APPETIZER

- ・アチャ シンガポール風甘酢漬け
- ・チンゲン菜のオイスターソース
- ・BBQ&ローストポーク
- ・パクチーサラダ
- ・シーフードカップ

### FRIED

- ・ブラウンロール 海老の湯葉巻揚げ
- ・魚のすり身と海老の天ぷら
- ・揚げ餃子

### SEAFOOD

- ・チリブラウン マントウ付
- ・海老の黄金炒め

### NOODLES

- ・シェフのオススメヌードル

### MEAT

- ・豚肉のブラックビーンズ炒め
- ・豚肉の塩卵炒め

### CHICKEN RICE

- ・チキンライス (スチーム&ロースト)
- ・香り米付

### CURRY

- ・ベジタブルカレー

### DESSERT

- ・杏仁プリン
- ・パンナコッタ
- ・タピオカミルク

## フリードリンク [120分]

❖ ¥2,000 全30種  
ビール、ワイン [赤/白]、紹興酒、ウィスキー、  
焼酎、カクテル、ソフトドリンク etc...

❖ ¥2,500 全31種  
ビール、ワイン [赤/白]、紹興酒、ウィスキー、  
焼酎、カクテル、ソフトドリンク etc...

+スパークリングワイン

❖ ¥3,000 全32種  
ビール、ワイン [赤/白]、紹興酒、ウィスキー、  
焼酎、カクテル、ソフトドリンク etc...

+スパークリングワイン

+タイガービール [シンガポールNo.1]

## OPTION

オリジナルデザインケーキ ¥30,000~

音響一式 ¥10,000  
[マイク/CD/iPod等]

映像一式 ¥10,000  
[プロジェクター・スクリーン各2台]

会場装花 ¥20,000~

## TIME TABLE

準備 30分  
+ パーティー 120分  
+ 撤収 30分

計 3時間

