



*各プランはお一人様、税込の価格表記です。

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
- ・白身魚のすり身の天ぷら

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
- ・白身魚のすり身の天ぷら
- ・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
- ・白身魚のすり身の天ぷら
- ・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、ウイスキー、
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、ウイスキー、
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、ウイスキー、
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

