

TO 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

¥3,000

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
- ・サラダ
- ・シーフードカップ

FRIED

- ・ブラウンロール
海老すり身の湯葉巻き
- ・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

¥4,000

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
- ・サラダ
- ・シーフードカップ

FRIED

- ・ブラウンロール
海老すり身の湯葉巻き
- ・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

NOODLES

- ・シェフのオススメナードル

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

¥5,000

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
- ・サラダ
- ・シーフードカップ

FRIED

- ・ブラウンロール
海老すり身の湯葉巻き
- ・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

NOODLES

- ・海老の黄金炒め

NOODLES

- ・シェフのオススメナードル

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
- ・タピオカミルク

OPTION

フリードリンク [120分]

❖ ¥2,500 **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...

❖ ¥3,000 **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

❖ ¥3,500 **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]

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]

音響+映像セット ¥20,000

会場装花 ¥20,000~

TIME TABLE [一例]

準備	30分	
+ パーティー	120分	
+ 撤収	30分	計 3時間

*各プランはお一人様、税込の価格表記です。