

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
- ・釜揚げ桜海老とカッペリーニのペペロンチーノ
- ・鰻と引き上げ湯葉の昆布ポン酢ジュレ
- ・大山鶏とロメインレタスのシーザー風

【温製】

- ・米沢豚肉のコンフィ 粒マスタードソース
- ・筑波茜鶏団子の照り焼き風 和風タルタル添え
- ・鮭のちゃんちゃん味噌焼き風
- ・白身魚のライスグラタン

【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(ハーフカット)
- ・釜揚げ桜海老とカッペリーニのペペロンチーノ
- ・鰻と引き上げ湯葉の昆布ポン酢ジュレ
- ・大山鶏とロメインレタスのシーザー風
- ・国産牛のコールドローストビーフ
- ルッコラとパルメザンチーズ

【温製】

- ・米沢豚肉のコンフィ 粒マスタードソース
- ・若鶏もも肉と茸のフリカッセ
- ・筑波茜鶏団子の照り焼き風 和風タルタル添え
- ・鮭のちゃんちゃん味噌焼き風
- ・白身魚のライスグラタン

【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】

- ・《まい泉》ヒレかつサンド(ハーフカット)
- ・江戸前握り寿司
- ・釜揚げ桜海老とカッペリーニのペペロンチーノ
- ・鰻と引き上げ湯葉の昆布ポン酢ジュレ
- ・大山鶏とロメインレタスのシーザー風
- ・国産牛のコールドローストビーフ
- ルッコラとパルメザンチーズ

【温製】

- ・米沢豚肉のコンフィ 粒マスタードソース
- ・若鶏もも肉と茸のフリカッセ
- ・筑波茜鶏団子の照り焼き風 和風タルタル添え
- ・小海老とパプリカの甘酢ソース
- ・鮭のちゃんちゃん味噌焼き風
- ・白身魚のライスグラタン

【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。