

# ビュッフェCプラン

お一人様

## 8,000円

©2026年10月31日まで

※お料理内容は、季節・仕入れにより変更になる場合がございます。

[プランに含まれるもの]・お料理 ・室料 ・音響 ・サービス料 ・消費税

- ◆二段重 一の重/洋オードブル5種  
(ミートパイ、旬魚エスカベッシュ、スモークサーモン オリーブ、パテ ドコション パプリカピクルス、海老のハーブマリネ)

二の重/造里3種、小鉢2種

- ◆小海老フライ・イカフライ・プチコロッケのサラダ
- ◆ローストビーフ、ローストポーク、鴨の生ハム チキントマトソース
- ◆明太子のブリスケット、玉子のブリスケット
- ◆鯛と海老のワイン蒸し 甲殻類のソース
- ◆穴子棒寿司、海老箱寿司、サーモン アボガド巻き  
[オプション] にぎり寿司3種、鉄火巻き、細巻き +300円
- ◆ビーフ 赤ワイン煮込み(個別盛)  
[オプション] <コーナーにて>ビーフフィレステーキ +300円
- ◆フルーツ盛合せ

[オプション]

- ◆天婦羅盛合せ(海老、魚、旬野菜) +500円

- ◆<コーナーにて>デザートビュッフェ・コーヒー +500円

### フリードリンク

スタンダード 120分

お一人様(税・サ込) 2,500円

- ・ビール中瓶 ・温酒、冷酒 ・焼酎 ・ハイボール
- ・チューハイ ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース ・ジンジャーエール

プレミアム 120分

お一人様(税・サ込) 3,000円

- ・ワイン(赤・白) ・播磨の銘酒2種 ・温酒 ・ビール中瓶
- ・本格焼酎(麦:中々・芋:三岳) ・梅酒(柚子・はっさく)
- ・スコッチウイスキー ・角ハイボール
- ・チューハイ(レモン・ライム)
- ・ノンアルコールビール ・ウーロン茶・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール ・コーラ ・グレープフルーツジュース

※フリードリンクはお人数全員対象となります ※お飲み物は実数でも承ります