

ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン



4,950円(税別 4,500円) PLAN 9品

※お1人様 / 4,950円(税別4,500円)PLAN

【冷製】

- ・まい泉 ヒレかつサンド
- ・小海老とブロッコリーのカクテルサラダ
- ・スマーカサーモン サワークリーム添え
- ・米沢三元豚の冷製 特製ソース

【温製】

- ・国産鶏のフリカッセとポテトのチーズ焼き
- ・シーフードピラフ
- ・エミリア風ラザニア
- ・上海風焼きそば

・【デザート】

- ・ブティフール各種

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

free

DRINK PLAN

2時間

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

6,050円(税別 5,500円) PLAN 11品

※お1人様 / 6,050円(税別5,500円)PLAN

【冷製】

- ・まい泉 ヒレかつサンド
- ・握り寿司の盛り合わせ
- ・小海老とブロッコリーのカクテルサラダ
- ・スマーカサーモン サワークリーム添え
- ・米沢三元豚の冷製 特製ソース

【温製】

- ・国産鶏のフリカッセとポテトのチーズ焼き
- ・焼き餃子 コチュジャンソース
- ・シーフードピラフ
- ・エミリア風ラザニア
- ・上海風焼きそば

【デザート】

- ・ブティフール各種

7,150円(税別 6,500円) PLAN 13品

※お1人様 / 7,150円(税別6,500円)PLAN

【冷製】

- ・まい泉 ヒレかつサンド
- ・握り寿司の盛り合わせ
- ・マグロのタリアータ仕立て
- ・シーフードとペニネのニース風サラダ
- ・鶏むね肉の冷製 ごまだれソース
- ・国産牛のローストビーフ 特製ソース

【温製】

- ・米沢三元豚の低温調理 粒マスタードソース
- ・国産鶏のフリカッセとポテトのチーズ焼き
- ・焼き餃子 コチュジャンソース
- ・海老のチリソース スクランブルエッグ添え
- ・チキンライスグラタン
- ・上海風焼きそば

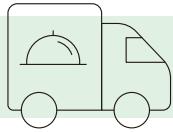
【デザート】

- ・ブティフール各種

※各プラン共通:30名様分よりご注文いただけます

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

※30名様よりご注文を承ります。30名様以下の場合は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ことがあります。※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いたします。※各種メニューはサンプルとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。



ワンウェイプラン

お届けのみのプラン

★ドリンクは別途ご注文可能です。

※フリードリンク不可



ワンウェイプラン E

〈10名様分〉一式

49,800円(税込)

Sample Menu 計10品

Cold Menu

- ・まい泉ヒレかつサンド10個
- ・カブレーゼ風冷製パスタ
- ・グリル野菜の特製ソース
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- ・スマーカサーモンのマリネサーモンのマリネ
- ・アンガス牛のコールドローストビーフ

Hot Menu

- ・上海風焼きそば
- ・海老のチリソース
- ・ビーフシチュー(和牛)



ワンウェイプラン A

〈10名様分〉一式

24,800円(税込)

Sample Menu 計5品

Cold Menu

- ・まい泉 ヒレかつサンド10個
- ・カブレーゼ風冷製パスタ
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- ・鶏肉の冷製油淋鶏スタイル



ワンウェイプラン B

〈10名様分〉一式

29,800円(税込)

Sample Menu 計7品

Cold Menu

- ・まい泉 ヒレかつサンド10個
- ・カブレーゼ風冷製パスタ
- ・グリル野菜の特製ソース
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- ・鶏肉の冷製油淋鶏スタイル
- ・米沢三元豚低温調理ベリーのコンフィチュール



ワンウェイプラン C

〈10名様分〉一式

34,800円(税込)

Sample Menu 計8品

Cold Menu

- ・まい泉 ヒレかつサンド10個
- ・カブレーゼ風冷製パスタ
- ・グリル野菜の特製ソース
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・鶏肉の冷製油淋鶏スタイル
- ・米沢三元豚低温調理ベリーのコンフィチュール



ワンウェイプラン D

〈10名様分〉一式

43,200円(税込)

Sample Menu 計9品

Cold Menu

- ・まい泉 ヒレかつサンド10個
- ・カブレーゼ風冷製パスタ
- ・グリル野菜の特製ソース
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・スマーカサーモンのマリネ
- ・スモーカサーモンのマリネ
- ・米沢三元豚低温調理ベリーのコンフィチュール

Hot Menu

- ・鉄鍋チャーハン
- ・上海風焼きそば

・ワンウェイプラン商品に関しては【2025年7月1日】より承ります。予めご了承ください。

・ご注文金額49,600円(税込)以上、及び2セット以上のご注文より承ります。・各プランに人数分の紙皿/箸/おしぶり/取り箸が付属しています。

・お届けのみのプランとなります。お客様にてゴミの処理をお願いいたします。・掲載メニュー及び画像はイメージとなります。

・仕入れ状況によってメニュー内容が変わることがございます。・開催日の7日前までにご注文をお願いいたします。

・納品時間は1時間幅でご注文をお願いいたします。(例:15:00～16:00納品)

・温製料理に関しては右記QRコードよりお取り扱いについてご確認ください。

・品質・衛生管理・安全性を確保する為、お料理のお持ち帰りをお断りしております。

・配送時間は【11:00～18:00】となります。それ以外のお時間はご相談ください。



※温製料理のお取り扱いについて