

カップスタイルビュッフェ イメージ画像

アポルテフードファクトリー

カップスタイル・ビュッフェプラン

お1人様 5,500 円 (税込)

6,600 円 (税込)

ご利用時間 2 時間 フリードリンク付

30名様からご予約可能。

他の料金プランもございます。
詳しくはお問い合わせください。



ローストビーフ



ピンチョス



冷製料理イメージ



温製料理イメージ

カップスタイル・ビュッフェ プラン

お一人様5,500円 (税込)

ご利用時間 2時間 フリードリンク付

《冷製料理》

スタイリッシュピンチョス

★

合鴨の燻製とカットフルーツのサラダ仕立て

★

旬の食材を使ったシェフ特製オードブル

★

牧草牛の冷製ローストビーフと彩り野菜のオルトラーナ

★

フィンガーサンドイッチ各種

★

プティガトー アソルティ

《温製料理》

赤ワインで煮込んだ牛肉のラグー サフランライス添え

★

じっくり煮込んだ鶏のコンフィ ソース・リヨネーズ

★

旬の白身魚のソテー ハーブ香るプロヴァンス風ソース

★

小エビと旬野菜のクリームパスタ

※お料理は全て蓋付きの個別容器でご用意致します。

※メニュー内容につきましては、仕入れ状況や季節により変更させて頂く場合がございます。

《フリードリンク》

ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (麦・芋)

ウイスキー (ハイボール・水割り・ロック) / カシス / カンパリ

オレンジジュース / ウーロン茶 / ジンジャーエール

カップスタイル・ビュッフェ プラン

お一人様6,600円 (税込)

ご利用時間 2時間 フリードリンク付

《冷製料理》

季節の食材を使ったスタイリッシュピンチョス

★

フィンガーフードアミューズ

★

旬の食材を使ったシェフ特製オードブル

★

低温調理で仕上げたローストビーフ 彩りサラダ仕立て

★

フィンガーサンドイッチ各種

★

華やか海鮮ばらちらし寿司

★

フォンダンショコラ&お任せスイーツ ベリーソースで

《温製料理》

赤ワインで柔らかく煮込んだ牛肉のラグー サフランライスを添えて

★

スペイン産イベリコ豚のグリエ 香り高いトリュフのソースペリグー

★

真鯛のボワレ ソースヴァンブラン レモン風味

★

旬野菜と魚介のベスカトーレ フェットチーネで

※お料理は全て蓋付きの個別容器でご用意致します。

※メニュー内容につきましては、仕入れ状況や季節により変更させて頂く場合がございます。

《フリードリンク》

ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (麦・芋)

ウイスキー (ハイボール・水割り・ロック) / カシス / カンパリ

オレンジジュース / ウーロン茶 / ジンジャーエール