

ビュッフェパーティープラン

本チラシ有効期間
2025/5/31 まで

ご好評を頂いている、ホテルメイドのビュッフェメニューです。
心温まるおもてなしで、記憶に残る素敵なパーティーをお手伝いさせていただきます。



ぬくもりを感じる店内



晴れた日はテラスも使えます



料理イメージ

A Plan お一人様 6,000 円

全 15 品

A・プラン

- サーモンのコンフィ
- メカジキのコンフィ
- 自家製キッシュ
- 生ハムサラダ仕立て
- タンドリーパテ
- ポテトフライ
- ホタテとマッシュルームのアヒージョ
- 魚介のペンネグラタン
- 山菜とベーコンのペペロンチーノ
- 春のおすすめ鮮魚
- 鶏もも肉のソテー ジェノベーゼソース
- 春のおすすめ豚の煮込み
- 豚肩ロースの低温調理 シャリアピンソース
- 春のおすすめケーキ①
- 春のおすすめケーキ②

B Plan お一人様 7,000 円

全 16 品

B・プラン

- サーモンのコンフィ
- メカジキのコンフィ
- 自家製キッシュ
- 自家製ケーキサレ
- 生ハムサラダ仕立て
- タンドリーパテ
- ポテトフライ
- ホタテとマッシュルームのアヒージョ
- 魚介のペンネグラタン
- 山菜とベーコンのペペロンチーノ
- 春のおすすめ鮮魚
- 鶏もも肉のソテー ジェノベーゼソース
- 春のおすすめ豚の煮込み
- 春のおすすめ牛肉の煮込み
- 春のおすすめケーキ①
- 春のおすすめケーキ②

豚肉料理から
春の牛肉の煮込みへ

Premium Plan お一人様 8,000 円

全 16 品

プレミアム・プラン

- サーモンのコンフィ
- メカジキのコンフィ
- 自家製キッシュ
- 自家製ケーキサレ
- 生ハムサラダ仕立て
- タンドリーパテ
- ポテトフライ
- ホタテとマッシュルームのアヒージョ
- 魚介のペンネグラタン
- 山菜とベーコンのペペロンチーノ
- 春のおすすめ鮮魚
- 鶏もも肉のソテー ジェノベーゼソース
- 春のおすすめ豚の煮込み
- ロースビーフ 照り焼きわさびソース
- 春のおすすめケーキ①
- 春のおすすめケーキ②

スパークリングワイン飲み放題
ローストビーフに
グレードアップ

◆フリードリンク(L.O30分前)

- ボトルビール
- ワイン(赤・白)
- 日本酒
- 焼酎(麦・芋)
- ウイスキー
- カクテル各種
- ソフトドリンク

◆無料貸出品

- 無線マイク
- プロジェクター
- スクリーン
- Bluetoothスピーカー

■15名様以上から、貸切が可能です。

15名様以上のお集まりなら
カフェ・ド・パリを丸ごとお使いいただくことも可能です。

■ビュッフェスタイル 2 時間ご利用いただけます。

※19時迄にご来店ください。
19時以降のご来店の際のご利用時間は担当までお問い合わせください。
※ご希望により、ご利用時間の延長も承ります。
会場ご利用延長料
30分ごと 500円 (飲み放題の時間も延長される場合、30分ごと 1,000円)

■さらに贅をつくしたお料理もご提案いたします。

※表記価格は全て税込です。



料理イメージ