

Buffet Style

buffeスタイル

食材に徹底してこだわり、地元福岡の旬をふんだんに使用した「味わうエンターテインメント」をご提供いたします
ご参加者様同士の交流を深めるひとときにぜひご利用ください

洋食buffe & フリードリンク「アトレ」

洋和buffe & フリードリンク「レヴール」

和食buffe & フリードリンク「NAGOMI」

※メニューは一例となります。シーズンごとに新メニューでご案内いたします
※別途オリジナルメニューもご対応可能です。詳しくは担当までお申し付けください
※全メニュー20名様以上でのご利用となります

【オプションメニュー】

コーナー料理（握り寿司、天ぷら、ローストビーフ他）…………… 1,000円～/1名様



洋食buffet Atré



「アトレ」 -Atré-

【冷製料理】

キッシュとチーズ盛り合わせ
各種ピンチョス/和風カプレーゼ
炙り牛肉のカクテル タタキ作り
桐生酵母パンのオープンサンド/パン彩々

【温製料理】

旬魚の蒸し焼き アクアパッツァ仕立て
帆立貝のソテー プロヴァンス風
イベリコポークソーセージ 温野菜添え
若鳥の赤ワイン煮
サルティンボッカ KKR風
シェフのおまかせピラフ
シェフのおまかせパスタ

【デザート】

季節のフルーツ盛り合わせ
デザート各種盛り合わせ
デミコーヒー



洋和buffet Rêveur



「レヴェール」-Rêveur-

【造り盛】 鯛姿造り、鯖、寒八、烏賊、サーモン
あしらいい式

【冷製料理】

キッシュとチーズ盛り合わせ
各種ピンチョス/和風カプレーゼ
炙り牛肉のカクテル タタキ作り
桐生酵母パンのオープンサンド/パン彩々

【温製料理】

旬魚の蒸し焼き アクアパッツァ仕立て
帆立貝のソテー プロヴァンス風
イベリコポークソーセージ 温野菜添え
若鳥の赤ワイン煮
サルティンボッカ KKR風
シェフのおまかせピラフ
シェフのおまかせパスタ

【デザート】

季節のフルーツ盛り合わせ
デザート各種盛り合わせ
デミコーヒー

※「造り盛」を御飯とそばに変更いただけます



「なごみ」 -NAGOMI-

【取 肴】南蛮漬、鯛皮煎餅、蜜烏賊酢味噌掛
鯛カマスパイシー揚、じゃが芋ベーコンサラダ

【造り盛】鯛姿造り、鮓、寒八、烏賊、サーモン、あしらいい式

【魚料理】・赤魚西京焼、薩摩揚、出し巻き玉子、酢蓮根、初神
・鯛荒焚、大根、牛蒡、青味、針生姜、木の芽
・カワハギ唐揚、野菜餡かけ

【肉料理】・牛ローストビーフ、焼き野菜、パスレー
・チキン南蛮風、刻み野菜、ブロッコリー、ミニトマト
・若鳥照焼、サラダ、胡瓜、トマト

【天婦羅】海老、旬魚二種、季節の野菜三種

【 麩 】蕎麦、わかめ、天かす、小葱

【御飯物】にぎり寿司四種、巻き寿司、細巻き三種、がり

【水菓子】季節のムース、昔焼プリン、チョコ葛餅、黄粉葛餅

和食buffet NAGOMI

