

Spring party plan!

RESTAURANT
Jardin de LUSEINE

春のパーティプラン

2時間30分 飲み放題付き

2018年3月1日(木)～2018年5月31日(木)まで

気の合う仲間と
楽しく思い出に
残る時間を
お過ごし下さい

歓迎会や送別会、懇親会、女子会などに ぴったりのプランをご用意しました!!

BUFFET PLAN

お一人様 ¥4,800 (税込)

10名様以上より

(立食最大: 70名 着席最大: 50名)

皆とワイワイ楽しむなら

このビュッフェプランがおすすめです!

全12種類のバラエティ豊かなビュッフェ料理と
嬉しい2時間30分のフリードリンク付!

Buffet Menu

- 【冷製料理】・タスマニアサーモンのマリネ ディル風味
・柑橘ソースで仕立てた 真鯛のカルパッチョ
・モルタデラ イタリアンサラミの盛り合わせ
・鴨肉と豚肉のバストラミ 黒胡椒風味
・彩りトマトとチェリーモッツアレラのサラダ
- 【温製料理】・ポテトグラタン
・4種ソーセージとシュールクルートの盛り合わせ
・海の幸のトマトスパゲッティ
・森の茸のピラフ
・香ばしく焼き上げた 鶏もも肉のロースト
・厳選牛肉のオープン焼き
- 【デザート】・パティシエ特製 オリジナルデザート 全12品

Free Drink Menu

ビール / 赤白ワイン / ウィスキー / 焼酎 (麦)
オレンジジュース / グレープフルーツジュース
ウーロン茶 / コーヒー

COURSE PLAN

お一人様 ¥5,000 (税込)

4名様以上より

優雅にゆったりとお食事や会話を楽しむのなら
このフレンチコースプランがおすすめ!

前菜2品とスープ、肉料理、デザート、パン、コーヒーの
シェフおすすめフレンチコースに
2時間30分のフリードリンクも付いてます。

Course Menu

- 【前菜1】春の野菜、山菜とコールドローストビーフのサラダ
胡桃ドレッシングと共に
- 【前菜2】桜の葉の香り漂うサーモンのマリネ
桜の花のソースとキウイフルーツのアクセント
- 【スープ】春キャベツを主とした貝たくさんの野菜スープ
- 【肉料理】骨付き鶏もも肉のコンフィ仕立てと温野菜
爽やかなマスタードソース
- 【デザート】パティシエ特製 本日のデザート
パン・コーヒー

Free Drink Menu

ビール / 赤白ワイン / ウィスキー / 焼酎 (麦)
オレンジジュース / グレープフルーツジュース
ウーロン茶 / コーヒー