

ベルサール有明 コンファレンスセンター

ブッフェメニュー（30名様より）



イメージ

ブッフェプラン

プレミア

6,600円（税込）

冷製料理

- ・蒸し鶏と彩り野菜のコブサラダ
- ・ハム、生ハム、カマンベールチーズ盛り合せ
- ・パンパンジー、叉焼、合鴨ロース盛り合せ
- ・太巻き寿司

温製料理

- ・焼売、春巻、海老蒸餃子
- ・新潟県産越の鶏のソテー温野菜とバルサミコソース
- ・ビーフハンバーグデミグラスソース
- ・真鯛の香草パン粉焼き
- ・たこ焼き
- ・ペンネズワイガニとシーフードイタリアントマトソース
- ・シーフードアヒージョ バケット添え
- ・フィッシュ&チップス
- ・国産ローストビーフ&マッシュポテト

デザート・飲み物

- ・フルーツ盛り合せ
- ・デザート盛り合せ
- ・コーヒー・紅茶

ブッフェプラン

グランド

5,500円（税込）

冷製料理

- ・蒸し鶏と彩り野菜のコブサラダ
- ・ハム、生ハム、カマンベールチーズ盛り合せ
- ・パンパンジー、叉焼盛り合せ
- ・太巻き寿司

温製料理

- ・焼売、春巻
- ・チキンソテー温野菜とバルサミコソース
- ・ビーフハンバーグデミグラスソース
- ・スズキの香草パン粉焼き
- ・たこ焼き
- ・ペンネシーフードイタリアントマトソース
- ・フィッシュ&チップス
- ・オーストラリア産ローストビーフ&マッシュポテト

デザート・飲み物

- ・フルーツ盛り合せ
- ・デザート盛り合せ
- ・コーヒー・紅茶

ブッフェプラン

スタンダード

4,400円（税込）

冷製料理

- ・蒸し鶏と彩り野菜のコブサラダ
- ・ハム、生ハム盛り合せ
- ・パンパンジー
- ・太巻き寿司

温製料理

- ・焼売
- ・チキンソテー温野菜とバルサミコソース
- ・ハンバーグデミグラスソース
- ・鰯の香草パン粉焼き
- ・たこ焼き
- ・ペンネイタリアントマトソース
- ・フィッシュ&チップス
- ・オーストラリア産ローストビーフ

デザート・飲み物

- ・デザート盛り合せ
- ・コーヒー・紅茶

ドリンクメニュー（120分）

※ブッフェメニューご利用の場合のみ、ご注文可能です

※30分延長の場合は、お一人様550円頂戴いたします。

フリードリンク

プレミア

3,300円（税込）

- ・ビール（中瓶）
- ・日本酒
- ・焼酎（芋） ロック/水割り/お湯割り
- ・焼酎（麦） ロック/水割り/お湯割り
- ・ウイスキー ロック/水割り/ソーダ割り
- ・梅酒 ロック/水割り/ソーダ割り
- ・リキュール2種（カシス・カンパリ）
- ・ワイン（赤）
- ・ワイン（白）
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ

フリードリンク

グランド

2,750円（税込）

- ・ビール（中瓶）
- ・焼酎（芋） ロック/水割り/お湯割り
- ・焼酎（麦） ロック/水割り/お湯割り
- ・ウイスキー ロック/水割り/ソーダ割り
- ・ワイン（赤）
- ・ワイン（白）
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ

フリードリンク

スタンダード

2,200円（税込）

- ・ビール（中瓶）
- ・焼酎（芋） ロック/水割り/お湯割り
- ・焼酎（麦） ロック/水割り/お湯割り
- ・ウイスキー ロック/水割り/ソーダ割り
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース

ソフトドリンク

1,100円（税込）

- ・ウーロン茶
- ・緑茶
- ・コーラ
- ・オレンジジュース

ドリンクオプション

※フリードリンクご注文の場合にのみ、ご利用できます。

各660円（税込）

- ・サワー（レモン・梅干し等）
- ・リキュール2種（カシス・カンパリ）
- ・梅酒 ロック/水割り/ソーダ割り
- ・ワイン（赤）
- ・ワイン（白）

各440円（税込）

- ・ノンアルコールビール
- ・コーラ
- ・ソーダ
- ・ミネラルウォーター
- ・緑茶

※上記料金は、お一人様料金です。 ※季節や食材の入荷状況により、メニュー内容が変わることがございます。 ※金額はすべて税込み表示です。 ※会場費は含まれておりません。