

# フォーシーズン・ビュッフェプラン 春夏シーズン



Restaurant Ai  
レストラン愛



大人気のビュッフェ宴会プラン。春～夏の期間限定料理をご用意しております。

## フォーシーズン・ビュッフェプラン / 選べる価格帯 (会場費込※120分)

**Magnifique**  
マニフィック **3,500 円～**

ご友人、ご家族など普段利用の食事会などに  
ぴったりなカジュアルなビストロ料理を  
お手頃価格で味わえる料理をラインナップ。

**Luxe**  
リュクス **4,500 円～**

普段では食べれない、ホテルシェフこだわりの  
逸品が揃う、特製のオードブルやアミューズや  
デザート、ビストロフレンチ料理をラインナップ

**Ordinaires**  
オルディネール **5,500 円～、  
9,000 円～、12,000 円～**

料理長が厳選した食材を使用した  
伝統的なフランス料理をはじめ、『和食』『洋食』『中華』  
などシェフこだわりの逸品をラインナップ

※食材より価格帯をお選びいただけます。

## 当店のこだわり

●金額は1名様料金 ※上記料金は、裏面品書きの場合の最低料金となります。ご予算ご希望などがありましたら、担当までご相談くださいませ。



### 実演調理による「こだわり料理」

鉄板で焼き上げたステーキや  
季節の料理を実演調理メニューを  
多数をご用意しております。



### 当店オリジナルビュッフェ

フランス料理を徹底的に学んだ料理長と  
当館で長年活躍するシェフたちによる、  
「おいしさ」と「楽しさ」を追求した  
オリジナルビュッフェでございます。

## <宴会サービス> 実演特別料理



### 実演 ローストビーフ

ジューシーな牛肉を特製の  
グレービーソースでお召し上がりいただけます。



### 実演 おいしい天ぷら

季節の食材を使用した、シェフ実演の  
出来立てのおいしい天ぷら。



～大満足の品目～

### 裏面：品目例

当店で人気の「肉料理」  
ステーキローストビーフ、  
握り寿司、ピザ、季節のデザート

シェフ特製の欧風料理、和食、中華料理など  
ご満足していただけるお料理を多数をご用意しております。

## フリードリンク



### 飲み放題料金一覧

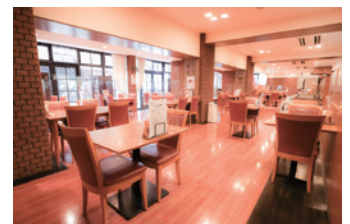
2000 円 (店内限定)：生ビール、チューハイ、瓶ビール、焼酎、ウイスキー、ワイン、日本酒、ソフト  
1800 円：瓶ビール、焼酎、ウイスキー、ワイン、日本酒、ソフト  
1600 円：瓶ビール、焼酎、ウイスキー、ソフト

※ご宴会時のビールは瓶ビール単品注文のみとさせていただきます。

## 会場 (店内・大ホール)



ホテル 3 階「大ホール」



1 階「レストラン愛」

●プラン利用は 20 名様よりご利用いただけます。●お時間は 120 分制 ※120 分以上ご希望の方は要相談。●感染対策にご協力頂きますようお願い致します。

※貸切の場合、目安として 20 名以上～35 名で「半貸し切り」が可能。35 名以上～で「フロア貸し切り、又はホール利用」が可能です。左記人数は目安となります。お料理の単価により貸切対応が出来る場合がございます、予めご了承くださいませ。

※価格は 2022 年 4 月現在の価格となります。 ※20 名様以下でご希望される場合は、ご相談くださいませ。

【キャンセルポリシー】※キャンセル料金額 (コース料金の〇%) 当日キャンセル (連絡あり・なし共に) 100% 3 日前～前日までのキャンセルは (連絡あり / なし共に) 50% ※人数変更の場合 4 日前までにご連絡ください。

## 春夏シーズン 品目一覧

<p>ご予算例 マニフィーク ¥3,500 ～</p> <p>カジュアル料理 お手頃価格で味わえる料理等</p> <p>&lt;実演&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ローストビーフ</li> <li>・ 天ぷら</li> </ul> <p>他（一例）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ オードブル盛り合わせ</li> <li>・ 季節のスパゲティ</li> <li>・ ピザ</li> <li>・ ビーフカレー</li> <li>・ 本日の魚料理</li> <li>・ 四川マーボー</li> <li>・ エビチャーハン</li> <li>・ 鶏モモ肉の白ワイン蒸し</li> <li>・ ステーキ</li> <li>・ 和そば</li> <li>・ 揚げ物</li> <li>・ 点心</li> <li>・ フルーツ盛り合わせ</li> <li>・ デザート</li> </ul>	<p>ご予算例 リュクス ¥4,500 ～</p> <p>ビストロ料理 和洋折衷シェフこだわり</p> <p>&lt;実演&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ローストビーフ</li> <li>・ 天ぷら</li> <li>・ 鮮魚の鉄板焼き</li> </ul> <p>他（一例）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ オードブル盛り合わせ</li> <li>・ お造り盛り合わせ</li> <li>・ 季節の炊き込みご飯</li> <li>・ 茶碗蒸し</li> <li>・ 寿司盛り合わせ</li> <li>・ サーロインステーキ</li> <li>・ 煮込み料理</li> <li>・ 和そば</li> <li>・ 特製カレー</li> <li>・ 季節のメイン2品</li> <li>・ デザート</li> <li>・ フルーツ盛り合わせ</li> </ul>	<p>ご予算例 オルディネール ¥5,500 ～</p> <p>欧風料理～和食 豪華・和洋折衷シェフこだわり</p> <p>&lt;実演&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 牛フィレ肉のロッシーニ</li> <li>・ 岩塩包み焼き カッティング</li> </ul> <p>他（一例）</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ローストビーフ（実演）</li> <li>・ 天ぷら（実演）</li> <li>・ オードブル盛り合わせ</li> <li>・ お造り盛り合わせ</li> <li>・ 季節の炊き込みご飯</li> <li>・ オマール海老と鮮魚のブイヤベース</li> <li>・ 寿司盛り合わせ</li> <li>・ サーロインステーキ</li> <li>・ 和そば</li> <li>・ フランス産鴨肉のロースト</li> <li>・ 特製カレー</li> <li>・ 季節の料理メイン スペシャルティ2品 特製デザート フルーツ盛り合わせ</li> </ul>
--	--	---

※上記品目は一例です。ご予算やご希望の料理内容など担当者とお打ち合わせしていただくことも可能です。