

BP PARTY STYLE

秋の味覚&ローランペリエを楽しむ特別なプラン

AUTUMN PARTY PLAN

秋のパーティプラン

旬の美味を楽しみながら、シャンパーニュとともに秋のひとときをお過ごしください

期間
限定

¥11,000 (税込) /お一人

お料理

フリードリンク

音響照明使用料

会場使用料 2 時間

サービス料込

SPECIAL
01

秋限定の特別メニュー

秋が旬の野菜や魚を使った、今だけのお料理をご用意!

料理メニュー

- ・白身魚のエスカベッシュ 秋の茸マリネ添え (ブッフェのみ)
- ・戻り鰹のタタキ カルパッチョスタイル
- ・若鶏香味揚げと秋の根菜チリソース和え
- ・紅葉鯛の釜めし お茶漬けスタイル
- ・鮓と旬魚の昆布締め お刺身2点盛
- ・ほうれん草とベーコンのキッシュロレーヌ
- ・彩りトマトと鶏むね肉の低温調理 ロメスコソース
- ・ブチレギュムのコンソメロワイヤル仕立て
- ・豚肩ロースのグリエ新じゃがのア・ラ・クレーム 粒マスタードソース
- ・海老の衣揚げ マンゴーマヨネーズソース
- ・3種の飲茶 蒸籠蒸し
- ・パゲット・ア・ラ・ピッツァ (ブッフェのみ)
- ・本日のデザート



※写真はイメージです

※仕入状況により一部メニューを差し替える場合がございますので、予めご了承ください。

SPECIAL
02

Laurent-Perrier ローランペリエ

世界の一流ホテルやレストランで扱われる、英王室御用達シャンパン!
繊細な泡と華やかな香りで、秋の味覚をより豊かにします

ドリンクメニュー ※その他以下内容がフリードリンクに含まれております

- ・ビール
- ・赤白ワイン
- ・ウイスキー
- ・麦焼酎
- ・カシスオレンジ
- ・ジントニック
- ・モスコミュール
- ・レモンサワー
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ブドウジュース
- ・季節のジンジャー



株式会社BP宴会予約オフィス

お問合せTEL 045-663-4386 受付時間:月~金曜日 10:00~19:00 土・日曜定休