

<2026年3月～2026年5月末まで>

ホテル機山館 ブッフェスタイル・卓盛スタイル パーティーメニュー

< ライト 7品 >

Cコース 7,000円(税込)

- ・オードブル盛り合わせ
- ・ポークストロガノフ
- ・海老と菜の花の明太マヨ炒め
- ・翡翠(ひすい)水餃子
- ・チキンロースト
ハニーマスタードソース
- ・上海焼きそば
- ・プチケーキ

< スタンダード 8品 >

Bコース 9,000円(税込)

- ・オードブル盛り合わせ
- ・ビーフストロガノフ
- ・海老と春野菜の
オイスターソース炒め
- ・鴨の燻製サラダ
- ・カレイのムニエル
グリーンピースソース
- ・ローストビーフ
- ・シーフードピラフ
- ・プチケーキ

< プレミアム 9品 >

Aコース 11,000円(税込)

- ・オードブル盛り合わせ
- ・特製ビーフシチュー
- ・海鮮四川風炒め 花山椒風味
- ・シーフードサラダ
- ・ノルウェーサーモンのソテー
焦がしバターソース ケッパー風味
- ・鰯のフライ 梅風味タルタル
- ・牛サーロインステーキ
- ・シェフのきまぐれパスタ
- ・プチケーキとフルーツ盛り合わせ

全プラン・フリードリンク&会場費2時間込
ビール・ワイン・焼酎・ウイスキー・日本酒
ウーロン茶・ジュース・ノンアルコールビール

※上記期間以降のメニュー詳細は、約1か月前にウェブなどで公開予定です。

※仕入れ状況・季節感により、予告なく上記メニューを変更させて頂く場合がございます。

※ブッフェコースは20名様以上でご利用可能です。