

Buffet Style



マイクやプロジェクターなどもご利用いただけます。貸切のホールで、周囲に気兼ねすることなくお楽しみ下さい。



貸出備品

- ・ワイヤレスマイク 2本 ・マイクスタンド 1本
- ・プロジェクター ・スクリーン ・ホワイトボード
- ・スピーカー 1台※外部音源AUX・Bluetooth接続可

ドリンク飲み放題(2時間制)※料金に含まれております。・瓶ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(麦・芋)/ウイスキー/オレンジジュース/烏龍茶など

¥7,000

- ・スモークサーモンのサラダ仕立て
- ・シャルキュトリー2種盛り合わせ
～生ハム・オリーブと合鴨燻製～
- ・トマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ
- ・アボカドのブルスケッタ
- ・ピッツァカプリチョーザ
- ・カラスガレイのオープン焼き
～トマトクリームソース～
- ・若鶏と野菜のグリル
～ローストガーリックソース～
- ・ローストビーフ～グレイビーソース～
- ・ペンネボロネーゼ
- ・パエリア風ピラフ
- ・フルーツ&プチガトー

¥8,000

- ・スモークサーモンのサラダ仕立て
- ・シャルキュトリー2種盛り合わせ
～生ハム・オリーブと合鴨燻製～
- ・トマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ
- ・アボカドのブルスケッタ
- ・ピッツァカプリチョーザ
- ・キッシュロレーヌ
- ・メヌケのブレゼ ～和風ソース～
- ・ローストビーフ ～グレイビーソース～
- ・豚バラと大根の煮込み
- ・ペンネボロネーゼ
- ・パエリア風ピラフ
- ・フルーツ&プチガトー

¥9,000

- ・自家製サーモンマリネ サラダを添えて
- ・シャルキュトリー3種盛り合わせ
～生ハム・合鴨の燻製・モルタデッラ～
- ・帆立貝のエスカパッシュ
- ・アボカドのブルスケッタ
- ・ピッツァカプリチョーザ
- ・キッシュロレーヌ
- ・金目鯛のヴァプール～サフランクリームソース～
- ・牛肉の煮込みとマッシュポテトの
アッシュパルマンティエ
- ・牛フィレ肉のステーキ ～赤ワインソース～
- ・ペンネボロネーゼ
- ・パエリア風ピラフ
- ・フルーツ&プチガトー

写真はイメージです。

※税込価格 ※食材は仕入れの状況により変わる場合がございます。

HOTEL RESTAURANT SAISON (レストランセゾン)

GRAND CITY 〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-30-7ホテルグランドシティ B1F

TEL:03-3984-5121(ホテル) / FAX:03-3984-5127