

フリードリンク スタンダードメニュー ※入場含む2.5時間(プランに含まれております)

- ・ビール(ハートランド)
- ・ウイスキー(ロック・水割り)
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・炭酸水
- ・シャンディーガフ
- ・ウーロンハイ
- ・コーラ
- ・トニックウォーター
- ・ハウスワイン(赤・白)
- ・レモンサワー
- ・ジンジャーエール
- ・ノンアルコールビール

ホットドリンク

- ・エスプレッソ
- ・カフェオレ
- ・イングリッシュ・ブレイクファースト
- ・マンゴー
- ・レギュラーブレンド(カフェインレス)
- ・ミルクティー
- ・オーガニック アッサム
- ・ストロベリー
- ・ローストブレンド
- ・宇治抹茶
- ・オーガニックダーズリン
- ・キャラメル
- ・コロンビア
- ・アールグレイ
- ・カモミール
- ・煎茶
- ・フラットホワイト
- ・ジャスミン
- ・ローズヒップ&ハイビスカス
- ・ウーロン茶

カクテルオプション【スタンダードドリンクにプラス】

1名様 ¥500(税込)

- ・キール
- ・キューバリブレ
- ・ファジーネーブル
- ・マリブコーラ
- ・ジントニック
- ・ラムバック
- ・ピーチウーロン
- ・マリブオレンジ
- ・ジンバック
- ・テキーラオレンジ
- ・カシスオレンジ
- ・本格焼酎(麦・芋)
- ・ジンライム
- ・テキーラトニック
- ・カシスソーダ
- ・モスコミュール
- ・メキシコーラ
- ・カシスウーロン
- ・スクリュードライバー
- ・ウォッカトニック
- ・ライチトニック

海外ボトルビールオプション【スタンダードドリンクにプラス】

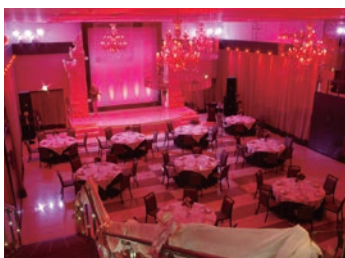
1名様 ¥500(税込)

- ・ハイネケン(オランダ)
- ・バドワイザー(アメリカ)
- ・コロナ(メキシコ)
- ・ZIMA(アメリカ)
etc...
- ・テカテ(メキシコ)
- ・カールスバーグ(デンマーク)
- ・ギネス(アイルランド)
- ・シンハービール(タイ)
- ・コロナ(メキシコ)
- ・ビンタン(インドネシア)

追加オプション【スタンダードドリンクにプラス】

- ・カクテルオプション&海外ボトルビールオプション 1名様 ¥800(税込)
- ・スパークリングワイン 1杯 ¥500(税込)
- ・日本酒 1本 ¥500(税込)
- ・樽酒(2斗樽18L) 1個 ¥65,000(税込)

BATUR TOKYOの演出



プロの音響・照明オペレーターが、光と音の演出をサポート



Buffet Party Menu

バトゥールトキョー ビュッフェパーティーメニュー

～ 入場含む 2.5時間フリードリンク付き ビュッフェプラン ～

スタンダードビュッフェプラン

10品 / ¥6,300 (税込)

1. 2種の一口オードヴル
2. 旬の鮮魚のカルパッチョ仕立て
3. イタリア産コールドミート盛り合わせ
4. 季節野菜のさっぱりサラダ
5. お魚のペニエ
6. チキンソテー 温野菜を添えて
7. 特選ポークのロースト 粒マスタードソース
8. クリーミーポテトとミートソースのグラタン
9. 本日のパスタ料理
10. パティシエ特製スイーツ

アップグレードビュッフェプラン

11品 / ¥7,300 (税込)

1. 3種の一口オードヴル
2. 旬の鮮魚のカルパッチョ仕立て
3. イタリア産コールドミート盛り合わせ
4. フレッシュ シーザーサラダ
5. 季節のお魚料理と彩りお野菜
6. チキンのトマトソース煮込み
7. ローストビーフ ～グレービーソース～
8. 特製炊き込みご飯
9. 本日のパスタ料理
10. 季節のフルーツ盛り合わせ
11. パティシエ特製スイーツ

プレミアムビュッフェプラン

12品 / ¥8,300 (税込)

ローストビーフのカットサービス & パティシエ特製スイーツビュッフェ付!!

1. 3種の一口オードヴル
2. 旬の鮮魚のカルパッチョ仕立て
3. フレッシュお野菜とポーチドエッグ ～ムースリースソース～
4. イタリア産コールドミート盛り合わせ
5. フレッシュ シーザーサラダ
6. シーフード 熱々フリット
7. 海の幸 “アクアパッツァ”
8. バトゥール特製 ハッシュドビーフ
9. サフランライス
10. 特選ビーフのロースト ～カットサービス付～
11. 焼きたてパン
12. パティシエ特製デザートビュッフェ

追加オプション

- ・パルマ産 特大生ハム (会場内でのカービングサービス付) 1名様 +¥500 (税込)
- ・ローストビーフ (会場内でのカービングサービス付) 1名様 +¥1,200 (税込)
- ・パルミジャーノレッジャーノ 1名様 +¥500 (税込)
- ・手まり寿司 1名様 3貫+¥800 (税込) / 5貫+¥1,000 (税込)
- ・パティシエ特製 スイーツビュッフェ 1名様 +¥800 (税込)
- ・御社ロゴ入りスクエアケーキ ¥48,000～ (税込)



生ハム



パルミジャーノレッジャーノ



ローストビーフ



スクエアケーキ

テーブルシェア (お料理を各テーブル毎に盛り合わせてご用意いたします)

7品 / ¥6,800 (税込)

- ・一口オードヴル
- ・フレッシュお野菜とポーチドエッグ ～ムースリースソース～
- ・特選ヒレ肉のロースト ～グレービーソース～
- ・キャビアとプリニ
フォアグラムースのミニタルト
ハマグリマリネ
- ・柔らかポーク パルサミコの香り
- ・パティシエ特製デザート
- ・旬のお魚料理
- ・焼きたてパン

表彰式・祝賀会など大切なパーティーには・・・

シェフのおすすめフルコース (入場含む2.5時間 スタンダードドリンクメニューのフリードリンク付です)

7品 / ¥11,880 (サ・税込)

- ・一口オードヴル
- ・季節のお野菜のポターージュ カプチーノ仕立て
- ・パティシエ特製デザート
- ・キャビアとプリニ
フォアグラムースのミニタルト
ハマグリマリネ
- ・鮮魚のボワレ ハーブ風味
- ・焼きたてパン
- ・フォアグラを乗せた牛ヒレのロースト ～ポルトワインソース～
- ・コーヒー