

六本木ヒルズクラブは、六本木ヒルズ森タワー51階に位置する会員制クラブです。

寛ぎのホームパーティーからフォーマルなお食事会まで 会員制クラブならではの質の高いサービスを数々のお料理と共にお届けいたします。 お気軽にお問い合わせください。

お料理: ブッフェ形式

お飲物: フリードリンク(ワイン、ビール、オレンジジュース、ウーロン茶)

時 間: 2時間 人 数: 50名様より

\*表示価格はお一人様の料金です。

\* 各プランには、お料理、お飲物、消費税が含まれます。

\* 運搬費、人件費を別途加算させていただきます。 お届けする地域により運搬費人件費は異なります。

\* お届けする場所の事情、お食事内容によりテーブル、椅子等の器材費がかかります。



Roppongi Hills Club is a Members Club which occupies the entire 51st Floor of Roppongi Hills Mori Tower.

The Club offers wide range of food and beverage options with personalized service that is unique to a private Club.

For more information, please contact Event Sales. We look forward to hearing from you.

Buffet Style menu Free flow of beverages (Wine, Beer, Orange Juice and Oolong Tea) Duration 2 hours Available from 50 guests

- \* All prices are per person.
- \* Each plan include food, beverages and consumption tax.
- \* Delivery fee and service staff will be added to the estimation. Delivery fee and service staff differs according to location.
- \* Material fees, such as tables and chairs will be added to the quotation depending on conditions of location and content.

# BUFFET MENU ¥11,000

## **COLD SELECTION**

天使の海老と帆立貝のカクテル 土佐酢ゼリーと柚子の香り

真鯛のタルタルとアボカドのサラダ バルサミコソースとパルメザンチーズ

鮪のカルパッチョ セルバチコとマッシュルームサラダ レフォールソース

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼサラダ パルマ産生ハムとコールドカッツ 果実とグリッシーニ添え 牛肉のしゃぶしゃぶサラダ 和風ディップと彩り野菜

## **HOT SELECTION**

シーフードとグリーンアスパラガスのフリカッセ ロブスターソース

サーモンのポアレ キャベツのブレゼとサフランソース 若鶏の網焼き 薩摩芋のクリームキャラメリゼとマスタードソース 黒毛牛背肉のロースト ポテトフライと赤ワインソース ポテトニョッキとキノコのモッツァレラチーズグラタン 海の幸とキノコの炊き込みピラフ 三つ葉の香り 上海風焼きそば

#### **DESSERT**

デザートセレクションとフルーツ 果実のムースとジュレを小さな器に入れて

コーヒー又は紅茶

## **COLD SELECTION**

Angel prawn and scallop cocktail, Tosa vinegar jelly, yuzu dressing

Sea bream tartare and avocado salad, balsamic sauce, crispy parmesan cheese

Tuna carpaccio, horseradish sauce, rocket salad, mushrooms

Caprese salad

Parma ham and cold cuts, fresh fruit, grissini Shabu-shabu style beef salad, dips, vegetables

## **HOT SELECTION**

Seafood fricassee, lobster sauce, green asparagus

Pan-fried salmon, saffron sauce, braised cabbage
Grilled chicken, mustard sauce, caramelized sweet potatoes
Roasted beef sirloin, red wine sauce, French fries
Gratinated potato gnocchi, mushroom, mozzarella cheese
Seafood and mushroom rice pilaf, wild parsley
Fried noodle, Shanghai style

#### **DESSERT**

Assorted pastries, fruit Fruit mousse and jellies

Coffee or Tea

<sup>\*</sup>メニューはサンプルメニューとなります。

<sup>\*</sup>The content of the menu may change without notice.

# BUFFET MENU ¥8,800

## **COLD SELECTION**

小海老とグレープフルーツのカクテル ビンコットソース 真鯛のマリネ ルッコラサラダとバジルヨーグルトソース スモークサーモン ピクルスとガーリックトースト 牛肉のタリアータ黒胡椒風味 彩り野菜とグリビッシュソース パルマ産生ハムとコールドカッツ 果実とグリッシーニ添え 各種サンドウィッチの盛り合わせとポテトチップス

## **COLD SELECTION**

Shrimp and grapefruit cocktail, vincotto sauce
Marinated sea bream, basil yogurt sauce, rocket salad
Smoked salmon, pickles, garlic toast
Seared beef tagliata, gribiche sauce, blanched vegetables
Parma ham and cold cuts, fresh fruit, grissini
Assorted sandwiches, potato chips

## **HOT SELECTION**

小海老と帆立貝のチリソース煮 鮮魚のポワレ 焦がしバターソースとキャベツのソテー 若鶏腿肉の油淋鶏風 フライドオニオンと獅子唐辛子 牛背肉の網焼き フライドポテトとバジルソース 野菜とココナッツミルクのタイ風レッドカレー スティームライス 上海風焼きそば

## **HOT SELECTION**

Sautéed shrimp and scallops, chili sauce
Pan-fried fish, brown butter sauce, sautéed cabbage
Deep-fried chicken leg, fried onion, green chili
Grilled beef sirloin, basil sauce, French fries
Thai style vegetables and coconut red curry, steamed rice
Fried noodle, Shanghai style

## DESSERT

コーヒー又は紅茶

デザートセレクションとフルーツ 果実のムースとジュレを小さな器に入れて

## DESSERT

Assorted pastries, fruit Fruit mousse and jellies

Coffee or Tea

<sup>\*</sup>メニューはサンプルメニューとなります。

<sup>\*</sup> The content of the menu may change without notice.

# COCKTAIL MENU ¥6,600

## **COLD SELECTION**

アボカドのブルスケッタ スモークサーモンカナッペ サワークリームを添えて 真鯛のタルタルとセミドライトマトのブルスケッタ イタリアンプロシュートと焼きパイナップルのピンチョス ローストビーフのポテトサラダ包み レフォールカクテルソース

## **COLD SELECTION**

Guacamole bruschetta
Smoked salmon and sour cream on baguette
Sea bream tartare and semi-dried tomato on bruschetta
Italian prosciutto and pineapple pintxos
Roast beef, horseradish and cocktail sauce, potato salad

## **HOT SELECTION**

グリュイエールチーズとオニオンコンフィのキッシュ ラタトゥイユのベアルネーズソース焼き パルメザンチーズリゾットのコロッケ バジルソース サーモンとアスパラガスの磯辺揚げ 山葵マヨネーズ 若鶏の牛蒡巻きマスタードソース

## **HOT SELECTION**

Gruyere cheese and onion confit quiche
Gratinated ratatouille pie, Béarnaise sauce
Parmesan cheese risotto croquette, basil coulis
Deep-fried salmon, wasabi mayonnaise, seaweed, asparagus
Rolled and roasted chicken leg with burdock, mustard sauce

## **DESSERT**

各種ペストリーとケーキのピンチョス 果実のムースとジュレを小さな器に入れて

## DESSERT

Assorted pastries and cake pintxos Fruit jellies and mousse

<sup>\*</sup>メニューはサンプルメニューとなります。

<sup>\*</sup> The content of the menu may change without notice.

## **ESTIMATION**

ブッフェ形式 お見積例(50名様) 会場:東京都港区・千代田区・中央区

Sample estimate for Buffet Menu (50 pax)

Delivery Area : Minato-ku, Chiyoda-ku and Chuo-ku, Tokyo

項目 Item		数量 Q'ty	単価 U/P	金額 Amount
ブッフェ 形式 人件費 運搬費		50 5 I	8,800 19,800 88,000	440,000 99,000 88,000
合計	Total			¥627,000 (内消費税 ¥57,000)

¥12,540 お一人様/per person

料金には消費税が含まれています。

The prices above include consumption tax.