

秋のBuffet Plan

2026 Autumn

TUE 9/1 - 11/14 SAT



立食形式のプラン(ご予約は30名様より承ります。)

¥8,000プラン

料理14品
120分
フリー
ドリンク付

三種魚介のマリネ
ハムと彩り野菜のシーザーサラダ
チキンと春雨の中華風
ホタテとイカの柑橘オープン焼き
白身魚のボワレ シェフズスタイル
エビのフリット スパイシーソース
ローストビーフ リンゴの和風ソース
三元豚の低温ロースト マスタードクリームソース
チキンの照り焼き 秋の彩り添え
鶏と牛蒡の温うどん
鮭の炊き込みご飯
茸とベーコンのピザ
ブティケーキ
フルーツの盛り合せ

¥9,000プラン

料理15品
120分
フリー
ドリンク付

浜の恵み お造り盛り
生ハムと彩り野菜のサラダ
スモークサーモンとオニオンのマリネ
3種チーズ クラッカーを添えて
海老真丈と舞茸のお椀物
スズキのボワレ シェフズスタイル
牛サーロインの低温ロティ リンゴの和風ソース
三元豚のグリル 茸クリームソース
チキンの照り焼き 秋の彩り添え
チキン胸肉の白ごま焼き アジアンソース
合鴨と牛蒡のお蕎麦
はらこ飯
マルゲリータピザ
ブティケーキ
フルーツの盛り合せ

¥11,000プラン

料理16品
120分
フリー
ドリンク付

浜の恵み お造り盛り
パテドカンパーニュと生ハムの彩りサラダ
スモークサーモンとオニオンのマリネ
フォワグラのムース ピンチョス仕立てに
車海老と舞茸のお椀 澄まし仕立て
平目の香草焼き 県内産トマトのソース
エビとホタテのブイヤベース仕立て
ズワイガニのクリームグラタン
牛フィレ肉のロティ リンゴの和風ソース
牛タンの赤ワイン煮込み
三元豚のボワレ シャリアビンソース
蔵王そば 合鴨南蛮
季節のにぎわい寿司
マルゲリータピザ
ブティケーキ
フルーツの盛り合せ

Free Drink フリードリンクメニュー

・瓶ビール ・日本酒 ・焼酎(麦/芋) ・ワイン(白/赤) ・サワー ・ウイスキー/ハイボール
・ノンアルコールビール ・ソフトドリンク各種

※写真はすべてイメージです。 ※仕入れ状況により、メニュー内容変更の場合がございます。あらかじめご了承ください。 すべての表示価格に消費税が含まれております。

ホテルJALシティ仙台

宮城県仙台市青葉区花京院1-2-12

ご予約・お問合せは宴会予約係まで TEL 022-711-2580(代表)

受付時間 平日10:00~18:00

メール bq@sendai.jalcity.co.jp

ホームページからもお問合せいただけます。

ホテルJALシティ仙台

Q 検索