



2026Summer



夏の Buffet Plan

のブッフェプラン



立食形式のプラン(ご予約は30名様より承ります。)

FRI 5/15 - 8/31 MON

¥8,000プラン

料理15品
120分
フリー
ドリンク付

シーフードのカルパッチョ
生ハムと彩り野菜のサラダ
オープンサンドイッチ各種
チーズとクラッカー
ホタテとイカのバジルソテー
カジキのポワレ 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 シャリアピンソース
三元豚のグリル 香味野菜ソース
タンドリーチキン 夏野菜添え
白石ウーメン 鶏肉と茗荷寄せ
シーフードピラフ
カブリチョーザピザ
プティケーキ
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
シーフードのイタリアンヴィネグレット
3種チーズ クラッカーを添えて
生ハムと彩り野菜のサラダ
翡翠ナスと鰻のお椀
平目のポッシェ シェフズスタイル
牛サーロインの低温ロティ フォンドヴォー
三元豚のグリル 香味野菜ソース
タンドリーチキン 夏野菜添え
チキン胸肉の白ごま焼き アジアンソース
蔵王そば 合鴨南蛮
地中海風バエリア
カブリチョーザピザ
プティケーキ
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

スモークサーモンとテリーヌ オリーブと共に
フォウグラのソテー 雑穀米のリゾット
浜の恵み お造り盛り
生ハムと彩り野菜のシーザーサラダ
海老と翡翠冬瓜 澄まし椀
真鯛のロースト シェフズスタイル
ズワイガニと帆立 アスパラのロースト
魚介と旬野菜のアクアパッツァ
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
三元豚のグリル 香味野菜ソース
稲庭うどん 蒸し鶏と揚げ茄子
季節のにぎわい寿司
マルゲリータピザ
プティケーキ
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

ホームページからお問合せいただけます。

ホテルJALシティ仙台

検索