アクアデヴュー
佐賀スィートテラス

忘・新年会プラン

2018.11.1 - 2019.2.28

貸切空間で叶う
非日常のラグジュアリーな
パーティー

※写真はイメージです

利用時間

2時間
※時間延長は30分ごとに1名様500円にて承ります

プラン特典

乾杯時のスパークリングワイン
人数分プレゼント
※対象人数は40名以上

Cource | コース / 20～120名様

8,000円プラン 7品 | フリードリンク付

10,000円プラン 8品 | フリードリンク付

Buffet | ブッフェ / 30～150名様

7,500円プラン 15品 | フリードリンク付

Free Drink | フリードリンク

瓶ビール、焼酎（麦・芋）、ウイスキー、ワイン（赤・白）
オレンジジュース、コーラ、ジンジャーエール、ウーロン茶
ノンアルコールカクテル

※上記以外のプランもご提案させて頂きます。気軽にお問合せください。
※表示価格には全て消費税・サービス料・室料（2時間）が含まれております。

AquaDebut SAGA
sweet terrace

プランメニュー例

※お料理のメニューは季節に合わせてご提案させていただきます　※写真はイメージです

Cource ｜ コース

8,000円プラン

・Amuse　海の幸のコンフィを温かいサラダで
・Premier　色々なお肉のパテとプロシュート　野菜のグレッグと共に
・Deuxieme　ごぼうのポタージュ　香ばしい胡麻のカプチーノ仕立て
・Poisson　あらかぶのポワレ 和風に仕上げたフュメ・ド・ポワソンに柚子の香り
・Viande　みつせ鶏と小海老のクリーム煮　焦がしバター風味のほうれん草とタリアテッレ
・Dessert　パンナコッタ　～季節のコンフィチュールと共に～
・Pain
・Cafe

10,000円プラン

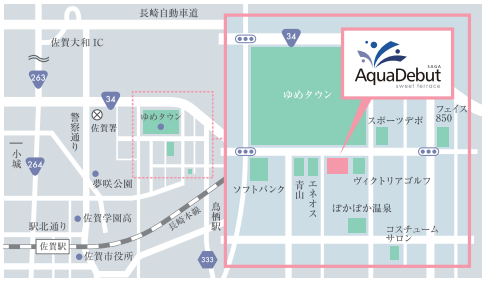
・Amuse　アッシェ・ド・パルマンティエのパイ焼き
・Premier ずわい蟹のテリーヌ サフラン風味　ヴィネグレット・アメリケーヌ
・Deuxieme　みつせ鶏ざんまいの茶碗蒸し　木の芽の香り
・Poisson　ひらめと帆立貝のソテー その旨味を軽いクリームソースに
・Viande　仔牛フィレ肉のロースト エストラゴンの香る白ワインソース
・Bite Rupa　鮭といくらのお茶漬け
・Dessert ショコラのケーキ　季節のフルーツを添えて
・Pain
・Cafe

Buffet ｜ ブッフェ

7,500円 プラン

＜冷製＞
・フロマージュヴァリエ・サラミ・クラッカー・ナッツ
・蟹のメダイヨンムースリーヌ
・鶏のガランティーヌ
・サラダ
＜揚げ物＞
・フライドポテト
・フライドチキン
・揚げ蛸焼き
＜温製＞
・白身魚の南蛮
・豚バラ肉のブランケット
・ローストポーク
＜お食事物＞
・ペンネ・アラビアータ
・ピッツァ・マリナーラ
・鶏ごぼうごはん
・明太風味ごはん
＜甘味＞
・小さなデザートコーナー

ご予約・お問い合わせ／アクセス



アクアデヴュー佐賀スィートテラス　〒849-0919 佐賀県佐賀市兵庫北 5-13-25 夢咲コスモタウン内

TEL：0952-34-1021

https://www.dearswedding.jp/aquadebut/party/

平日 12:00～19:00　土日祝 9:00～20:00
（火・水曜定休／祝日除く）

電車でのアクセス
■ JR佐賀駅より車で約5分

お車でのアクセス
■ 長崎自動車道佐賀大和ICより車で約15分

宴会担当直通番号 090-8172-3112

AquaDebut SAGA sweet terrace