



Catering menu





finger food plan

お一人様：3,500円（税別）

フィンガーフードプラン（7品）

【冷料理】

創作手毬寿司 2種
 ピンチョス 2種（串）
 フィンガーフード（小鉢）
 一口キッシュ
 カナッペ
 ミックスサンドウィッチ

【デザート】

プチケーキ盛り合わせ



【2時間フリードリンク】

瓶ビール 焼酎 ウィスキー 赤白ワイン
 烏龍茶 オレンジジュース ミネラルウォーター

* 旬の素材を厳選し使用しておりますので、季節のより料理内容・器が変更となることが御座います。



Cold dish plan

お一人様：3,900円（税別）

コールドディッシュプラン（9品）

【冷料理】

創作手毬寿司2種
一口キッシュ
カナッペ盛り合わせ
ミモザ風サラダ
スモークサーモン・魚貝のマリネ
旬野菜の前菜
唐揚げ・カニ爪・ベーコンロール
特製ローストビーフ・グレイビーソース

【デザート】

フルーツ盛合せ

【2時間フリードリンク】

瓶ビール 焼酎 ウィスキー 赤白ワイン
烏龍茶 オレンジジュース ミネラルウォーター



* 旬の素材を厳選し使用しておりますので、季節のより料理内容・器が変更となることが御座います。



Standard Buffet plan

お一人様：4,600円（税別）

スタンダードブッフェプラン（11品）

【冷料理】

江戸前握り寿司

ピンチョス 3種（串）

サンドウィッチ4種盛り合わせ

海の幸たっぷりサラダ

白身魚のカルパッチョ サラダ仕立て

スモークサーモンとホタテのマリネ

特製ローストビーフと鴨肉の盛り合わせ

【温料理】

牛肉の赤ワイン煮ヌードル添え

白身魚のポアレクリームソース

海老とアスパラガスの塩炒め バターライス添え

【デザート】

プチケーキ盛り合わせ



【2時間フリードリンク】

瓶ビール 焼酎 ウィスキー 赤白ワイン

烏龍茶 オレンジジュース ミネラルウォーター

* 旬の素材を厳選し使用しておりますので、季節のより料理内容・器が変更となることが御座います。



Superior Buffet plan

お一人様：5,500円（税別）

スーペリアブッフエプラン（13品）

【冷料理】

江戸前握り寿司
 カナッペ盛り合わせ
 本日のアンティパスト
 燻製マグロとアボカドのサラダ
 パプリカとズッキーニのマリネ
 アスパラグリン生ハム巻き添え
 海鮮と季節の野菜の天ぷら 抹茶塩添え
 サザエのブルゴーニュ風・バーナ貝・海老の冷製
 特製ローストビーフのカルパッチョ
 世界のチーズとパルマ産生ハム・サラミ盛り合わせ

【温料理】

牛肉の赤ワイン煮ヌードル添え
 カジキマグロのソテー トマトソース添え
 ほたて貝柱のロースト

【デザート】

プチケーキ盛り合わせ

【2時間フリードリンク】

瓶ビール 焼酎 ウィスキー 赤白ワイン
 烏龍茶 オレンジジュース ミネラルウォーター



* 旬の素材を厳選し使用しておりますので、季節のより料理内容・器が変更となることが御座います。



Drink/Option menu

フリードリンク① (2時間制) 1,300円

・瓶ビール 焼酎 ウィスキー 赤白ワイン
烏龍茶 オレンジジュース ミネラルウォーター

フリードリンク② (2時間制) 1,400円

・生ビール 焼酎 ウィスキー 赤白ワイン
烏龍茶 オレンジジュース ミネラルウォーター

*フリードリンク①延長料金 (1時間単位) 650円

*フリードリンク②延長料金 (1時間単位) 700円

※上記金額には、その他備品等(陶器皿・グラス・ワイングラス)が含まれております。

瓶ビール (中瓶/500ml) 450円

赤白ワイン (700ml) 2,200円

焼酎 (芋麦 720ml) 2,500円

日本酒 (720ml) 2,500円

ウィスキー (700ml) 2,500円

乾杯用スパークリングワイン (杯) 100円

スパークリングワイン (720ml) 2,800円～

シャンパン (720ml) 10,000円～

ソフトドリンク (ペットボトル2L/1.5L) 350円

出張江戸前握り寿司 1,800円

出張ローストビーフ現地カット 1,800円

チョコレートファウンテン 30,000円

* 氷は無料にてご準備いたします。

Food menu

フィンガーフードプラン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3,500円
*30名様～承ります。

コールドディッシュプラン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3,900円
*30名様～承ります。

スタンダードbuffetプラン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 4,600円
*30名様～承ります。

スーペリアbuffetプラン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 5,500円
*30名様～承ります。

Drink menu

フリースドリンク① (2時間制)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,300円
・瓶ビール 焼酎 ウィスキー 赤白ワイン
烏龍茶 オレンジジュース ミネラルウォーター
※上記金額には、その他備品等(陶器皿・グラス・ワイングラス)が含まれております。

フリースドリンク② (2時間制)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,400円
・生ビール 焼酎 ウィスキー 赤白ワイン
烏龍茶 オレンジジュース ミネラルウォーター
※上記金額には、その他備品等(陶器皿・グラス・ワイングラス)が含まれております。

Option menu

出張江戸前握り寿司・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,800円

出張ローストビーフ現地カット・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1,800円

チョコレートファウンテン・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 30,000円

ケータリングキャンセル規約

キャンセルの場合は、キャンセル料として下記金額を申し受けます。

- ・人数変更
基本5日前迄
- ・キャンセル
1日前～当日・・・・・・・・100%
3日前～2日前・・・・・・・・80%
5日前～4日前・・・・・・・・50%
6日前迄・・・・・・・・0%

ご発注：7日前迄



デリバリーキャンセル規約

キャンセルの場合は、キャンセル料として下記金額を申し受けます。

- ・人数変更
基本2日前
- ・キャンセル
1日前～当日・・・・・・・・100%
2日前・・・・・・・・50%

ご発注：2日前迄



Catering menu

