

- ・写真はイメージです。
- ・価格は税抜きです。
- ・お1人様あたりの価格です。
- ・サービススタッフ・運搬・設置費・ドリンク代もすべて含まれたセット価格です。
- ・掲載メニューは参考例です。ご希望に応じたお料理の構成をプランナーからご提案致します。
- ・1件のケータリングにつき10万円より承ります。
- ・全てのプランのご利用人数は30名様以上です。
- ・本番2時間の価格です。延長も承ります。

迷ってしまう程バラエティ豊かな食の祭典

**8,000yen**

お料理全**20**品

\* 11月~12月のメニュー例



### ジュエルフード 3品

- ・キャビア&エッグ
- ・大根のベールに包まれたフォアグラのテリーヌ
- ・ピーツのカクテル  
北海道産雲丹のコンソメ

### フィンガーフード 3品

- ・ブランドドとエスカリバータ
- ・トマトとブロッコリーのテリーヌ
- ・ポークリエットのキッシュ

### スイーツ 3品

- ・パウンドフランポワーズ
- ・マロンシャンディーのガトーショコラ
- ・ピスタチオとベリーのロールケーキ

### 冷製大皿料理 4品

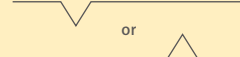
- ・ローストビーフ  
青柚子和風ヴィネグレット
- ・地鶏もも肉と千寿ネギの油淋鶏
- ・タスマニア産サーモンのマリネとペビーリーフフレンチマスタード風
- ・クリスマスシューストリング  
& フィッシュフライアイオリソース

### 温製大皿料理 4品

- ・スパゲッティベスコートレ
- ・鮮魚のレモンオイル焼き  
ブルノアゼット風味
- ・もち豚と聖護院かぶのオープン焼き  
ピカントソース
- ・ハヤシソースのふわふわオムライス

### 華-hana-SUSHI 3品

- ・ズワイ蟹と香味野菜
- ・マグロタタキ 芽ネギ添え
- ・ハマチ昆布ダマ



### 江戸前にぎり寿司 盛り合わせ [ 特上 ]

中トロ、いか、まぐろ、白身、  
赤海老、サーモン、いくら軍艦、  
うに軍艦、数の子、海老  
えんがわ、穴子、など

**8,000yen**

**6,000yen**

**5,000yen**

のプラン共通

### フルサポート

パーティー中の  
お料理・ドリンク  
すべてを  
サービススタッフが  
サポートいたします。

### 2時間

### フリードリンク ベーシック付き

- ・ビール
- ・赤白ワイン
- ・ウイスキー
- ・芋焼酎
- ・麦焼酎
- ・ハイボール
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・ミネラルウォーター

**+  
500yen で  
グレードアップ**

ベーシックプランの  
ドリンクに  
下記メニューをプラス！

- ・スパークリング  
ワイン (乾杯分)
- ・カシスオレンジ
- ・カシスソーダ
- ・カシスウーロン
- ・ジントニック
- ・自家製ハーブ  
スパークリング

趣旨をとわず 幹事様からの支持率 第 1 位

**6,000yen**

お料理全**15**品

\* 1月~2月のメニュー例



### ジュエルフード 2品

- ・ほうれん草のパパリア  
ペアルネズソースとキャビア
- ・滑らかなフォアグラテリーヌと  
ペトラープの水晶

### フィンガーフード 1品

- ・イベリコハムのディップと  
メークインのトルティージャ

### スイーツ 3品

- ・アップルチーズケーキ
- ・珈琲パウンド
- ・オレンジのプチシュー

### 冷製大皿料理 3品

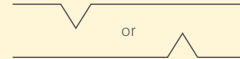
- ・旬の緑黄色野菜と  
カッテージチーズのシーザーサラダ
- ・キハダマグロの炙り  
ラビゴットソース
- ・メキシカンタコス風  
牛モモ肉のペッパーロースト

### 温製大皿料理 4品

- ・スパゲッティカルボナーラ
- ・地鶏ささみと白ゴマの豆乳うどん
- ・季節の鮮魚のロースト  
ブイヤベースソース
- ・野沢菜とちりめんじゃこの  
炊き込みご飯

### 華-hana-SUSHI 2品

- ・マグロネギトロ タンポポ
- ・紅しゃけイクラ



### 江戸前にぎり寿司 盛り合わせ [ 定番 ]

まぐろ、いか、サーモン、甘海老、  
いくら軍艦、まぐろたたき軍艦、  
白身、たまご、数の子、  
えんがわ、穴子、など

ボリューム感と お求めやすさを両立

**5,000yen**

お料理全**12**品

\* 5月~6月のメニュー例



### フィンガーフード 1品

- ・パルマ産プロシュートと  
ラタトゥイウのカナッペ

### スイーツ 2品

- ・ディアマンショコラ
- ・フィナンシェフランポワーズ

### 冷製大皿料理 3品

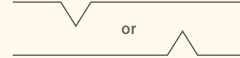
- ・小エビのエスニックマリネ アジアンフレーバーサラダ
- ・チーズのフリットと厚切りポテトチップスのサルサソース
- ・ホタテ貝とグリーンアスパラのカラーヴィネグレットマリネ

### 温製大皿料理 4品

- ・もち豚と季節野菜の  
シャール風ロースト
- ・ベトナム風蒸し鶏と  
水菜のフォー
- ・あさりと鶏肉の  
ニース風ピラフ
- ・ほうれん草のタリアテッレ  
季節野菜のホワイトソース

### 華-hana-SUSHI 2品

- ・マグロネギトロ タンポポ
- ・紅しゃけイクラ



### 江戸前にぎり寿司 盛り合わせ [ 定番 ]

まぐろ、いか、サーモン、甘海老、  
いくら軍艦、まぐろたたき軍艦、  
白身、たまご、数の子、  
えんがわ、穴子、など

大皿料理を中心として 予算をおさえたい時に

**4,000yen**

お料理全**10**品

\* 3月~4月のメニュー例



### フィンガーフード 1品

- ・サーティンと  
ブロッコリーのリエット

### スイーツ 1品

- ・紅茶のマドレーヌ

### 冷製大皿料理 4品

- ・バスク風オムレツ ビベラードソース
- ・豚肉と和野菜の冷製しゃぶしゃぶ 特製ポン酢ソース
- ・本ズワイ蟹と旬野菜のマカロニサラダ
- ・小エビとハムの春雨 バクチーの香り

### 温製大皿料理 4品

- ・荒びきソーセージとチキンのクリームシチュー
- ・トマトソースのロールキャベツ
- ・ジャーマンポテト&ガーリックバタートースト
- ・スパゲッティナポリタン

※ 会場セットの転換が  
必要な場合は、  
ご利用いただけません

**4,000yen** プランのみ

### ドリンクサポート

ドリンクカウンターのみスタッフが付きまます。

フルサポートよりシンプルな  
テーブルセットとなります。

**2時間フリードリンクベーシック付き**  
(内容は上記をご参照ください)