



※写真はイメージです

### ◆ お料理11品 ◆

#### ◆ 冷製料理 ◆

- ・自家製ソースのローストビーフ
- ・サンドウィッチセレクション
- ・海老の旨みたっぷりマヨソース和え
- ・豚肉の甘辛仕立て
- ・スモークサーモンのマリネ  
～バジルソース～
- ・チェリートマトとパール  
モッツアレラのカプレーゼ
- ・オニオングラタン風キッシュ

#### ◆ 温製料理 ◆

- ・特製上海焼きそば
- ・ポルチーニソースのオムライス
- ・鶏もも肉とグリル野菜をBBQソースで

#### ◆ デザート ◆

- ・プチガトー盛合せ

5,000円 (税抜) 5,500円 (税込)

### ◆ お料理12品 ◆

#### ◆ 冷製料理 ◆

- ・国産特選牛のロティ香草サラダを合せて
- ・ローストポークと  
グリル野菜のガーリックソース
- ・地中海風タコと旬野菜のマリネ
- ・野菜&ラタトゥイユキッシュの盛合せ
- ・サンドウィッチセレクション
- ・スペイン産生ハムと彩り野菜のサラダ
- ・オリーブ香る新鮮魚介のカルパッチョ

#### ◆ 温製料理 ◆

- ・海の恵みアクアパッツア
- ・ポルチーニのキノコ煮込みハンバーグ
- ・特製上海焼きそば

#### ◆ デザート ◆

- ・プチガトー盛合せ
- ・フルーツカット盛合せ

6,000円 (税抜) 6,600円 (税込)

### ◆ 実演極上寿司 14品 ◆

#### ◆ 実演極上寿司 ◆

マグロ、ノルウェーサーモン、鰯、海老

#### ◆ 冷製料理 ◆

- ・国産牛のロティ香草サラダを合せて
- ・国産銘柄豚の低温調理
- ・野菜&ラタトゥイユキッシュの盛合せ
- ・紅茶鴨と果物のピンチョス
- ・ミニチーズハンバーガー
- ・スペイン産生ハムと彩り野菜のサラダ
- ・カツオのたたき

#### ◆ 温製料理 ◆

- ・海の恵みアクアパッツア
- ・ペンネペスカトーレ
- ・鶏もも肉の野菜たっぷり黒酢だれ

#### ◆ デザート ◆

- ・プチガトー盛合せ
- ・カラフルマカロン
- ・フルーツカット盛合せ

7,000円 (税抜) 7,700円 (税込)

## 2時間フリードリンク

瓶ビール / ワイン (赤、白) / ウイスキー / レモンサワー / ウーロン茶  
/ オレンジジュース / ジンジャエール / 炭酸水 / ミネラルウォーター

\*ご予約は150,000円 (税抜) から承ります  
\*7,000円 (税抜) プランは30名様から承ります  
\*プランはフリードリンクと諸経費全てのセット価格です

\*設営・進行・片付けまで、全て弊社にお任せください  
\*パーティーは2時間制とさせていただきます  
\*仕入れ状況によりメニュー内容が変更となることがございます



※写真はイメージです



## ケータリング専門に20年の実績

会場がお好みの空間に  
徹底したコーディネート

さまざまな食に対応  
ベジタリアン  
ヴィーガン  
ムスリム

経験豊富な  
スタッフによる  
心を込めたおもてなし

ベジタリアン・ヴィーガン・

ムスリムフレンドリー対応も可能。

華やかで食べやすく、多国籍なゲストにも

喜ばれるケータリングです。

ケータリング専門に20年の実績。

演出・装飾・進行まで、

パーティーをトータルプロデュースいたします。

