



株式会社

サンケイ会館
catering



和食・洋食・中華料理を、
お客様のご予算やお好みなどにあわせて
オーダーメイドメニューを組み立てます。
食材は厳選した素材を活かし、
味覚だけでなく観て楽しんでいただけるお料理を
心がけております。

ご予約は 30 名様より承ります

BUFFET PLAN

- ビュッフェ -

※メニュー内容はサンプルとなります

6,000 円プラン (税抜) 11 品

- ◆洋食冷製料理
ジャガイモのサラダニース風
スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
生ハムと野菜のマリネ
ミックスサンド
- ◆洋食温製料理
白身魚のマルニエヌソース
鶏のガランティーヌ 茸風味
四元豚ロースとバラ肉のしゃぶしゃぶ仕立て
ローストビーフ白ゴマ風味
- ◆アジア 中華料理
海鮮塩焼きそば
- ◆和食料理
季節の蕎麦
- ◆デザート盛り合わせ
- ◆2時間フリードリンク

7,000 円プラン (税抜) 12 品

- ◆洋食冷製料理
3種のキノコのキッシュ
鴨胸肉の味噌風味
ミックスサンドイッチ
サーモントラウトの香草風味
- ◆洋食温製料理
白身魚のゆず風味クリームソース
鶏胸肉のヴァーブル シュプレームソース
香草でマリネした豚肉のグリルチュムチュリソース
牛肉のロースグリル 季節の野菜添え
- ◆アジア 中華料理
中華点心盛り合わせ
- ◆和食料理
江戸前握り寿司
季節の蕎麦
- ◆デザート盛り合わせ
- ◆2時間フリードリンク

8,000 円プラン (税抜) 13 品

- ◆洋食冷製料理
テリーヌ盛り合わせ
鴨とジャガイモのブルスケッタ
サーモントラウトの香草風味
鶏胸肉の味噌風味
- ◆洋食温製料理
タラのボワレマルセイユ風
若鳥のソテーアンチョビとケッパー風味
仔牛の冷ドブルー
豚肉のグヤーシュ
牛肉のアッシュェ パルマンティエ風
- ◆アジア 中華料理
中華点心蒸籠蒸し
- ◆和食料理
江戸前握り寿司(上)
季節の炊き合わせ
- ◆デザート盛り合わせ
- ◆2時間フリードリンク

Free Drink

※2時間制

ビール(中瓶)/赤ワイン/白ワイン
ウーロン茶/オレンジジュース
ミネラルウォーター/炭酸水
ウイスキー(7,000円・8,000円プランのみ)
焼酎(7,000円・8,000円プランのみ)

ご予算ご要望に応じてアレンジ可能ですので
お気軽にご相談ください。

