



FUORICLASSE

Catering Plan

★★★★★

7,000yen

お料理 全 18 品

ジュエルフード 3 品

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

フィンガーフード 1 品

- ・ ブランドードとエスカリパータ

スイーツ 3 品

- ・ パウンドフランポワーズ
- ・ マロンシャンティーの ガトーショコラ
- ・ ピ스타チオとベリーの ロールケーキ

温製大皿料理 4 品

- ・ スパゲッティベスカトーレ
- ・ 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

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ベビーリーフフレンチマスタード風
- ・ クリスプシューストリング&フィッシュフライアイオリソース

華-hana- SUSHI 3 品

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

or

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

* 11月~12月のメニュー例

5,000yen

お料理 全 12 品

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ユのカナッペ

スイーツ 2 品

- ・ デイアマンショコラ
- ・ フィナンシェフランポワーズ

温製大皿料理 4 品

- ・ もち豚と季節野菜のジャスール風ロースト
- ・ 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

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レーヴィネグレットマリネ

華-hana- SUSHI 2 品

- ・ マグロネギトロ タンポポ
- ・ 紅しゃけイクラ

or

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

* 5月~6月のメニュー例

Attention

- ・ 写真はイメージです
- ・ 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。
- ・ 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。
- ・ 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。



DRINK

7,000yen & 5,000yen どちらも

2時間フリードリンクベーシック付き

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

+500yen で Grade Up!

2時間フリードリンクプレミアム

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