

Catering Menu

ケータリングメニュー

イベントやパーティーの内容、ご予算に合わせて柔軟に対応させていただきます。
開始時間の指定や、テーブルセッティングなどもお任せください。

すべてのプランに
《フリードリンクプラン(税込1600円)》
をお付けできます

生ビール・ワイン赤&白・焼酎麦&芋・ウイスキー・
ハイボール・梅酒・カシスオレンジ・ウーロン茶・
オレンジジュース・ジンジャーエール・ミネラルウォーター

クリスタルプラン 全8品 税込2,500円

※商品価格にセッティング・後片付け・備品・カラーテーブルクロス・出張費が含まれております。

温製料理

鶏もも肉のやわらかコンフィ 根菜とタイムの香り
デミグラスソースハンバーグ
白身魚のロティ レモンバームとハーブのソース

冷製料理

ローストビーフ
アンチョビとオリーブのニース風シーザーサラダ
ボルチーニとチーズのライスコロッケ ~アランチーニ~
野菜とジャンボンハムのテリーヌ カナベスタイル
クロワッサンサンドイッチ



Crystal Plan

エクセレントプラン 全12品 税込3,400円

※商品価格にセッティング・後片付け・備品・カラーテーブルクロス・出張費が含まれております。

温製料理

イタリア産ホエー豚のグリル タスマニア産粒マスタードソース
白身魚のロティ レモンバームとハーブのソース
鶏もも肉のディアブル風 ~野菜のローストとローズマリー~
エビの四川風チリソース

冷製料理

握り寿司盛り込み
ローストビーフ
バゲットのエッグベネディクト風 カナベスタイル
アンチョビとオリーブのニース風シーザーサラダ
茶そば(冬季は温製)
熟成ロースのカツサンド
シーフードピラフ ~セルクル仕立て~
フレッシュフルーツ&プチデザート盛り合わせ



Crystal Plan

オススメ! ローストビーフカッティング付きプラン 全12品 税込3,900円

※商品価格にセッティング・後片付け・備品・カラーテーブルクロス・出張費が含まれております。

Liveケータリング

シェフ出張!ローストビーフカッティングサービス

※40名様以上よりご注文いただけます。

温製料理

イタリア産ホエー豚のグリル タスマニア産粒マスタードソース

白身魚のロティ レモンバームとハーブのソース

エビの四川風チリソース

塩焼きそば

冷製料理

フランス産バルバリー鴨の生ハム&

イタリア風オムレツのピンチョス

スチームチキンのトルティーヤ&エビのエスニック風サモサ

アンチョビとオリーブのニース風シーザーサラダ

鶏の香味チリソース

熟成ロースのカツサンド

シーフードピラフ ~セルクル仕立て~

フレッシュフルーツ&プチデザート盛り合わせ



Roast beef Plan

オススメ! 出張寿司職人付きプラン・スタンダード 全10品 税込3,900円

※商品価格にセッティング・後片付け・備品・カラーテーブルクロス・出張費が含まれております。

Liveケータリング

出張寿司職人! 握り寿司お一人様3貫

※40名様以上よりご注文いただけます。

温製料理

イタリア産ホエー豚のグリル タスマニア産粒マスタードソース

白身魚のロティ レモンバームとハーブのソース

鶏もも肉のディアブル風 ~野菜のローストとローズマリー~

冷製料理

バゲットのエッグベネディクト風 カナベスタイル

エビとイカのバジリコマリネ

茶そば(冬季は温製)

熟成ロースのカツサンド

シーフードピラフ ~セルクル仕立て~

フレッシュフルーツ&プチデザート盛り合わせ



Sushi chef Plan

オリエンタルプラン 全16品 税込4,800円

※商品価格にセッティング・後片付け・備品・カラーテーブルクロス・出張費が含まれております。

温製料理

イタリア産ホエー豚のグリル タスマニア産粒マスタードソース
白身魚のロティ レモンバームとハーブのソース
鶏もも肉のディアブル風 ～野菜のローストとローズマリー～
ブリの木の芽味噌焼き 彩り野菜を添えて
エビの四川風チリソース

冷製料理

握り寿司盛り込み
ローストビーフ
フォアグラのクリームブリュレ マンゴーとバルサミコ
バゲットのエッグベネディクト風 カナベスタイル
フランス産バルバリー鴨の生ハム&
イタリア風オムレツのピンチョス
スチームチキンのトルティーヤ&エビのエスニック風サモサ
アンチョビとオリーブのニース風シーザーサラダ/ミックスサンドイッチ
シーフードピラフ ～セルクル仕立て～/茶そば(冬季は冷製)/フレッシュフルーツ&プチデザート盛り合わせ



Oriental Plan

出張寿司職人&ローストビーフカutting付き エグゼクティブプラン 全16品 税込6,500円

※商品価格にセッティング・後片付け・備品・カラーテーブルクロス・出張費が含まれております。

出張寿司職人! 握り寿司お一人様3貫 シェフ出張! ローストビーフカuttingサービス

※40名様以上よりご注文いただけます。

温製料理

イタリア産ホエー豚のグリル タスマニア産粒マスタードソース
白身魚のロティ レモンバームとハーブのソース
鶏もも肉のディアブル風 ～野菜のローストとローズマリー～
ブリの木の芽味噌焼き 彩り野菜を添えて
エビの四川風チリソース

冷製料理

バゲットのエッグベネディクト風 カナベスタイル
フランス産バルバリー鴨の生ハム&
イタリア風オムレツのピンチョス
フォアグラのクリームブリュレ マンゴーとバルサミコ
スチームチキンのトルティーヤ&エビのエスニック風サモサ
アンチョビとオリーブのニース風シーザーサラダ/茶そば(冬季は冷製)
ミックスサンドイッチ/シーフードピラフ ～セルクル仕立て～
フレッシュフルーツ&プチデザート盛り合わせ



Executive Plan