

- ケータリングプラン -

CATERING PLAN

本格的なパーティや会合から、仲間内での集まりまで幅広く対応!!

ベーシックプラン



最も基本的なケータリングプランとなっており、人気のシーザーサラダやイタリアンミートとチーズのブラッターの前菜、タンドリーチキンのトルティーヤロールといった、ボリュームたっぷりでご満足いただけるプランです。

【内容】 シーザーサラダ/イタリアンミートとチーズのブラッター/スモークサーモンのマリネ
ディル風味/小海老とイカのオーロラソースサラダ/タンドリーチキンのトルティーヤロール/鶏
肉の唐揚げ&スパイシーポテト/葱豚塩焼きそば/ブチケーキ アラカルト

※全8品
※30名様~ご注文可

お1人様 **2,000円**
(税込2,160円)

フィンガーフードプラン



手軽に食べられるお料理のみのケータリングプランとなっており、サンドイッチや手巻寿司といった片手でつまめるものが中心となっているプランです。前菜からメイン、またデザートも含めて、つまみやすい料理で構成されています。

【内容】 クロスティニーバリエ/ピンチョス アラカルト/鮭のアボカド巻/ミックスサンドイッチ
/手巻寿司/キノコのキッシュ/エビ入り生春巻き/ブチケーキ アラカルト

※全8品
※30名様~ご注文可

お1人様 **2,000円**
(税込2,160円)

ベジタリアンプラン



ベジタリアンやヴィーガン向けのプランです。最近では健康志向の高いゲストも多く、野菜中心のケータリングに人気が集まっています。基本のグリーンサラダはもちろん、ラタトゥイユや野菜の炊き合わせといったように、和洋食を組み合わせたメニューになっています

【内容】 ラタトゥイユ/グリーンサラダ/野菜の炊き合わせ/野菜スティック/野菜のキッシュ/
生野菜のトルティーヤロール/米茄子と豆腐のグラタン/フルーツ盛り合わせ/シェフの気まぐ
れ野菜のバスタ

※全9品
※30名様~ご注文可

お1人様 **2,500円**
(税込2,700円)

シーフードプラン



ケータリングでガッツリされやすいのが、お魚メニュー。シーフードプランは、お魚好きもそうでない方も喜んでいただけるよう、メニューをアレンジ。
真鯛のカルパッチョやお刺身風生春巻きなど、ひと工夫もふた工夫も加えています。

【内容】 真鯛のカルパッチョ/お刺身風生春巻き/小海老とイカのオーロラソース/スモーク
サーモンとクリームチーズのトルティーヤロール/メカジキのグリル/小海老とブロックリーのサ
ラダ仕立て/浅利とじゃこの和風バスタ/手巻寿司/ブチケーキ アラカルト

※全9品
※30名様~ご注文可

お1人様 **2,500円**
(税込2,700円)

レギュラープラン



プレジャーケータリングの標準的なプランです。同じ価格帯のプランの中で最も料理の種類が多く、いろんなメニューを楽しみたい方におすすめです。
老若男女問わず、ご満足いただける内容になっております。

【内容】 生ハムとチーズ 各種のブラッター/お刺身風生春巻き/白身魚のカルパッチョ/小海老
とイカのオーロラソース/ミックスサンドイッチ/油淋鶏/メカジキのグリル/鶏肉とイカのオイス
ターソース炒め/昔ながらのナポリタン/ブチケーキ アラカルト

※全10品
※30名様~ご注文可

お1人様 **2,500円**
(税込2,700円)

ポピュラープラン



ちょっとずついろいろなメニューを楽しみたい方におすすめです。お肉とお魚、軽食メニューがバランス良く組み合わせられており、年齢や性別問わずお召し上がりいただけます。
バラエティに富んだメニューですので、歓送迎会や忘年会・新年会にピッタリのプランです。

【内容】 牛モモのたたき風 紅葉おろし/生ハムとチーズ 各種のブラッター/スモークサーモン
のカルパッチョ/メカジキのグリル/鶏肉とイカのオイスターソース炒め/油淋鶏/ラザニア/パ
トナム風生春巻き/ミックスサンドイッチ/ブチケーキ アラカルト

※全10品
※30名様~ご注文可

お1人様 **2,700円**
(税込2,916円)

ボリュームプラン



男性ゲストや食べ盛りのお子様などが多い場合におすすめです。お魚やお肉、お野菜をたっぷり使ったボリュームあふれるメニューがメインですが、あっさりとお召し上がれるメニューもございます。大人数のパーティーの場でも多くご利用いただいております。

【内容】牛モモのたたき風 紅葉おろし/生ハムとチーズ 各種のブラッター/蒸し鶏のサラダ仕立て/お刺身風生春巻き/白身魚のカルパッチョ/油淋鶏/メカジキのグリル/鶏肉とイカのオイスターソース炒め/昔ながらのナポリタン/関西寿司/ブチケーキ アラカルト

※全11品
※30名様~ご注文可

お1人様 **2,700円**
(税込2,916円)

ブロンズプラン



予算はそれほど用意できないけれど、料理の見た目やオシャレに演出したいと思う方におすすめ。ちょっとしたセレブ気分を味わえます。見た目も豪華な和牛ローストビーフは、パーティーの場を盛り上げるのにひと役買ってくれることでしょう。

【内容】和牛ローストビーフ コンソメジュレ/生ハムとチーズ 各種のブラッター/蒸し鶏のサラダ仕立て/油淋鶏/メカジキのグリル/スモークサーモンのカルパッチョ/鶏肉とイカのオイスターソース炒め/牛肉と山芋のミルフィーユ仕立て/ミックスサンドイッチ/フルーツ盛り合わせ

※全10品
※30名様~ご注文可

お1人様 **3,000円**
(税込3,240円)

シルバープラン



贅沢な食材を惜しみなく使っているコースです。和牛ローストビーフやフォアグラのステーキといった高級食材をふんだんに使った10種類のメニューで、ゲストのお腹をしっかりと満たすことができます。和洋中の豊富なメニュー構成にご満足いただけること間違いありません。

【内容】和牛ローストビーフ コンソメジュレ/生ハムとチーズ 各種のブラッター/蒸し鶏のサラダ仕立て/油淋鶏/メカジキのグリル/フォアグラと大根のステーキ/大海老のチリソース/スモークサーモンのカルパッチョ デイル風味/ミックスサンドイッチ/フルーツ盛り合わせ

※全10品
※30名様~ご注文可

お1人様 **4,000円**
(税込4,320円)

ゴールドプラン



高級食材を贅沢に使っているゴールドプランは、最上級のおもてなしをする上でおすすめです。和牛のなかでも極上のお肉やフォアグラ、フカヒレといった食材で、舌の肥えたゲストにもご満足していただくことうけあいです。是非大切な場でご利用くださいませ。

【内容】極上和牛ローストビーフ コンソメジュレ/生ハムとチーズ 各種のブラッター/蒸し鶏のサラダ仕立て/牛肉と山芋のミルフィーユ仕立て/大海老のチリソース/フォアグラと大根のステーキ/フカヒレの姿煮/スモークサーモンのカルパッチョ デイル風味/ミックスサンドイッチ/フルーツ盛り合わせ

※全10品
※30名様~ご注文可

お1人様 **5,000円**
(税込5,400円)

デザートバイキングプラン



女性ゲストが多く集まる場でスイーツは欠かせません。見た目もカラフルでかわいらしいフォトジェニックなケーキバイキングは、SNS映えすること間違いありません。もちろん、食事メニューも充実しているのので、しっかりお腹も満たせます。

【内容】デザートバイキング/シーザーサラダ/イタリアンミートとチーズのブラッター/スモークサーモンのマリネ デイル風味/小海老とイカのオーロラソースサラダ/タンドリーチキンのトルティヤロール/鶏肉の唐揚げ&スパイシーポテト/葱豚塩焼きそば/ブチケーキ アラカルト

※全11品
※30名様~ご注文可

お1人様 **3,000円**
(税込3,240円)

ローストビーフプラン



ケータリングサービスのメニューの中でもっとも盛り上がるのが、シェフによるローストビーフのカッティングです。ローストビーフはテーブルをより豪華に見せ、彩りを添えてくれます。少し贅沢なパーティーシーンの演出にぜひご利用ください。

【内容】ローストビーフ/シーザーサラダ/イタリアンミートとチーズのブラッター/スモークサーモンのマリネ デイル風味/小海老とイカのオーロラソースサラダ/タンドリーチキンのトルティヤロール/鶏肉の唐揚げ&スパイシーポテト/葱豚塩焼きそば/ブチケーキ アラカルト

※全11品
※30名様~ご注文可

お1人様 **4,000円**
(税込4,320円)

2時間飲み放題オプション お1人様 **1,500円** (税込1,620円)

※ケータリングプランのご利用には、人数分の**飲み放題オプションのご注文**が条件となっております。

アルコール 瓶ビール ワイン(赤・白) 焼酎(芋・麦)
ソフトドリンク コーラ オレンジジュース ウーロン茶 ミネラルウォーター