

Hors d'oeuvre Delivery

オードブルデリバリー

使い捨ての器を使用し、お料理のみをお届けするサービスです。

★のお料理はその場で温めてお召し上がり頂けます。温めには 20～30 分のお時間がかかります。
サービススタッフは付きません。備品サービス：お箸・紙おしぼり・ナスキン・紙皿・ごみ袋

定番のメニュー

懇親会フランク

15～25名目安 全12品
35,200円(税込)



- ◇ トルティーヤパルメザンチキン
- ◇ タコのマリネ 彩り野菜を添えて
- ◇ 唐揚げ 中華風
- ◇ 彩り野菜サラダ
- ◇ ペーコンクリームのパンネ ★
- ◇ 海老ピラフ★
- ◇ 塩焼きそば ★
- ◇ 3種チーズのクロスティーニ
- ◇ フォカッチャサンドイッチ
- ◇ クリスピーポテト
- ◇ ローストビーフ
- ◇ デザート

皿サイズ：縦 27cm x 横 38cm

スタイリッシュで会話も弾む

フィンガーフードフランク

15～25名目安 全12品
35,200円(税込)



- ◇ パンスキンのタルトレット
- ◇ 海老テリーヌとパプリカのピンチョス
- ◇ ローストビーフのピンチョス
- ◇ コッパとマスカルポーネの
クロスティーニ 蜂蜜風味
- ◇ 一口カスレーゼ
- ◇ エスニック風グリルチキン
- ◇ チョリソーのトルティーヤ
- ◇ ジャガイモの明太子チーズ焼き
- ◇ 海老カツ&スパイシーポテト
- ◇ シェフお任せサンドイッチ
- ◇ カップチャーハン (10個)
- ◇ デザート

皿サイズ：縦 27cm x 横 38cm

大切なおもてなしに

THE GRAN 12

(ザ・グラン・トゥエルス)

15～25名目安 全12品
49,500円(税込)



【温 製】★

- ◇ 近海スズキのソテー特製トマトソース
- ◇ 若鶏の香草パン粉焼き特製トマトソース
- ◇ イタリア風ピラフ
- ◇ ボローニャ風ラグーソースのフェットチーネ

【冷 製】

- ◇ 冷製ローストビーフ 2色のソースで
- ◇ スモーク鴨のサラダ仕立て
- ◇ フライドチキン
- ◇ おまかせピンチョス・アソート
- ◇ フィンガー・デラ・カルネ
- ◇ イタリアングリーンサラダ
- ◇ ミックスフレッドサンドイッチ
- ◇ デザート

皿サイズ：縦 30cm x 横 30cm

ドリンク

ドリンクのご発注は
コンファレンススタッフまでご相談ください。

https://kawasaki.tstc.jp/assets/pdf/drink_menu.pdf

ご注文に関して

- ※ 数えられるものは1皿 20 個ずつ、
数えられないものはお一人様50g 程度 x 20 名様分となります。
カップチャーハンは10個になります。
- ※ 仕入れ状況によりメニューを変更させていただく場合がございます。
- ※ **ご変更・キャンセルは、土日祝を含まない3日前の17:00まで**承ります。
- ※ 期限を過ぎてからのキャンセルの場合、
土日祝を含まない前々日17:00まではご注文金額の50%
それ以降は100% をキャンセル料としていただきます。
- ※ フランク及びメニューの変更や数量が減る場合もキャンセルの対象となります。
- ※ ゴミ袋は無料でお付けいたします。お手数をおかけしますが
ご注文者様にておまとめいただけますようお願いいたします。
(処分は会場で行います。)