



CATERING SERVICE

SUSHI&BEYOND



実演寿司付きのケータリングなら、Sushi&Beyondへ。
熟練の職人が目の前でご提供する極上の寿司は「絶品」の一言。
演出・飾りつけ・進行まで、パーティをトータルプロデュースいたします。



ヴィーガン等も対応可能
種類豊富なメニュー



経験豊富なスタッフによる
心をこめたおもてなし



季節感を大切にする
飾り付け

ケータリングサービス

Sushi & Beyond

- ◆パーティは40名様から承ります
- ◆プランはフリードリンクと諸経費すべてのセット価格です
- ◆設営・進行・片付けまで、すべて弊社にお任せください
- ◆パーティは2時間制とさせていただきます。(延長も可能です)

PARTY PLAN



お料理13品 **8,800**円(税込)

■ 実演！ 極上寿司

本マグロ、ノルウェーサーモン、海老、えんがわ

※おひとり様4貫のご提供です

■ 冷製料理

国産特選牛のロティ 香草サラダを添えて / ミニハンバーガー
完熟トマトのラタトゥイユ / 鶏むね肉の塩こうじ焼き /
フレッシュトマトと海老のマヨ和え /
豚肉と根菜の葱塩サラダ

■ 温製料理

プリプリ海老のアラビアータ /
大豆ミートのヘルシーチリコンカン /
お肉たっぷりボロネーゼと生クリームラザニア /

■ デザート

なめらかマンゴープリン / プティガトー2種



お料理10品 **5,500**円(税込)

■ 冷製料理

低温調理しっとりオーストラリア産ローストビーフ /
国産鶏むね肉のヘルシーサラダ / 鮭の幽庵焼き /
チェリートマトとパールモッツアレラのカプレーゼ /
彩りチラシ寿司 / スモークサーモンのマリネ

■ 温製料理

国産鶏もも肉グリルと完熟トマトのソース /
やわらかミニハンバーグとホクホクマッシュポテト

■ デザート

プティガトー2種



※各メニューは一例です

FREE DRINK

2時間フリードリンク

- ・ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・ジン
- ・ウイスキー
- ・レモンサワー
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶
- ・ミネラルウォーター
- ・ソーダ
- ・トニック

お料理プランに
セットで
付いています



上記以外のドリンクも、お気軽にご相談ください。

マグロ解体ショー

承ります！

¥440,000~

お気軽に
お問い合わせください



LUNCH BOX

Sushi&Beyondのお弁当は、和食に全力。
品質に妥協せず、厳選された食材と調理法で
皆様にご満足いただける一品をご提供いたします。

※価格は全て税込表記です。



鰻ごはん和牛時雨煮
プレミアム旬菜12樹
¥3,000-



牛すき焼きと
鯛のあら炊き・
鶏南蛮幕の内
¥2,160-



ちらし寿司と
牛時雨煮・鯛のあら炊き
プレミアム12樹
¥2,500-



三種のご飯と
鮭の幽庵焼き幕の内
¥1,620-



手まり寿司
肉4+野菜1+錦糸1
(赤魚の竜田焼き・生姜焼き)
¥1,944-

¥15,000-(税込)よりお届けいたします。送料は**無料**です。

キャンセルポリシーについて

お申込みのキャンセルにつきましては、以下の料金をご請求させていただきます。
また、ご利用人数の変更(減る場合)に関しましても、ご変更のお客様分の料金を以下の
キャンセルポリシーに従いご請求させていただきますのでご了承ください。

■ケータリング

当日を除く1週間前まで・・・見積額30%
当日を除く3日前まで・・・見積額50%
前日・・・見積額80%
当日・・・見積額100%

■お弁当(ご変更・キャンセル)

当日を含む2日前のお昼12時まで・・・無料
それ以降のキャンセルに関しては、お支払い金額の
100%をキャンセル料として頂戴致します。

Sushi & Beyond

