



サービスクルー・運搬・設営費も すべて含まれております



11万円 (税込) より

1件のケータリングにつき 11 万円 (税込) より承ります



30名様から

ご利用人数は30名様以上です

2時間の価格です

時間の延長も承ります 詳細はお問い合わせください exp.

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します

#### フォリクラッセ・ケータリングの特徴







# First class

迷ってしまう程バラエティ豊かな食の祭典

お料理全 20品 8,800円 (8,000円/税抜)

## ジュエルフード 3 品

- ・キャビア&エッグ
- 大根のベールに包まれた 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 3 品

- ブランダードとエスカリバータ
- ・トマトとブロッコリーのテリーヌ
- ・ポークリエットのキッシュ

## 江戸前にぎり寿司 盛り合わせ[特上]

お1人様あたり3貫 中トロ、いか、まぐろ、白身 赤海老、サーモン、穴子 いくら軍艦、うに軍艦、数の子 海老、えんがわ、など

\* 11月~12月のメニュー例

#### 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林鶏
- 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 &フィシュフライアイオリソース

#### 温製大皿料理4品

- ・スパゲッティーペスカトーレ
- 鮮魚のレモンオイル焼き ブールノアゼット風味
- もち豚と聖護院かぶのオーブン焼き
- ・ ハヤシソースのふわふわオムライス

#### スイーツ3品

- ・ パウンドフランボワーズ
- ・ マロンシャンティーの ガトーショコラ
- ・ ピスタチオとベリーの ロールケーキ

## Business class

趣旨をとわず 幹事様からの支持率 第1位

お料理 全 15 品 6,600 円 (6,000円/税抜)

#### ジュエルフード 2 品

- ほうれん草のババロア ベアルネーズソースとキャビア
- ・ 滑らかなフォアグラテリーヌと ベトラーブの水晶

### フィンガーフード 1品

・イベリコハムのディップと メークインのトルティージャ

## 江戸前にぎり寿司 盛り合わせ[定番]

お 1 人様あたり 2 貫

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

#### 冷製大皿料理3品

- 旬の緑黄色野菜と カッテージチーズのシーザーサラダ
- ・キハダマグロの炙り ラビゴットソース
- メキシカンタコス風 牛モモ肉のペッパーロースト

### 温製大皿料理4品

- ・地鶏ささみと自ゴマの豆乳うどん
- 季節の鮮魚のロースト ブイヤベースソース
- 野沢菜とちりめんじゃこの炊き込みご飯

#### スイーツ3品

- ・アップルチーズケーキ
- 珈琲パウンド
- ・オレンジのプチシュー

## Economy class

お料理全12品

## フィンガーフード 3 品

- ・ 新じゃがのローストと 鴨のコンフィ
- 海老カツタルタルバーガー
- ・こむすびバリエーション

#### 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

5,500円(5,000円/税抜

#### 温製大皿料理4品

- もち豚と季節野菜のシ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

#### スイーツ2品

- ・ディアマンショコラ
- ・フィナンシェフランボワーズ

\* 5月~6月のメニュー例

手に取りやすい フィンガーフードバリエーション

# Inger foods select

お料理全 7 品

フィンガーフード 6品

- ・ ツナとキタアカリポテトのバケットファルシーサンド
- 季節野菜のカポナータとマグロのフラワーライスペーパー
- サツマイモと鴨肉のサモサパイ
- ・季節の根菜のモザイク仕立て パンチャッタのデュクセル
- 小エビのテルミドール
- 旬の秋刀魚のリエット

4,400円(4,000円/税抜)

#### スイーツ 1 品

・マロンカシスムース

\* 9月~10月のメニュー例

#### 大皿料理を中心とした Lite Meal

# Light meal select

## お料理 全 8 品

#### 冷製大皿料理5品

- ・ 秋隠元とマッシュルーム ドイツソーセージのハニーレモンサラダ
- 海老フリッター オーロラソース レッドキャベツのコールスロー
- フライドチキン&ナチュラルポテト スパイスクリームソース
- ・ 秋刀魚のセビーチェ 水菜ミックスサラダ添え
- 鶏胸肉のスチームミックススパイス風味

#### 4 400 円 (4 000円 /野井

#### 温製大皿料理 2品

- ・ミートソースとマッシュポテトグラタン アッシェパルマンティエ
- ムール貝とオリーブのニース風ピラフ

#### スイーツ 1 品

- ・ 赤ワインとショコラのガトー ベリー添え
  - \* 9月~10月のメニュー例





掲載されている全プランは

2時間フリードリンク・ベーシック付き

## FREE DRINK "Basic"

芋焼酎

・麦焼酎

・オレンジジュース

・赤白ワイン・ウイスキー

ウーロン茶

スキー ・ ハイボール ・ ミネラルウォーター

お1人様¥550 (¥500/税抜) 追加で ベーシックブランのドリンクに下記メニューをプラス!

2時間フリードリンク・プレミアム+

## FREE DRINK "Premium+"

Grade Up!

スパークリングワイン(乾杯分)

・カシスオレンジ

・ジントニック・

・カシスソーダ

自家製ハーブスバークリング

・カシスウーロン

## キャンセルポリシー

開催日の7日前※までに、プラン内容やご人数の最終確定をお願いいたします

※ 年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク・国民の祝日などが期間内に含まれる場合は都度ご確認くださいませ

最終確定後の人数変更は、人数追加に限り開催日の6日前までご対応可能です

減員についてはご対応いたしかねますので、7日前までに最少人数の確定をお願いいたしますご利用キャンセルの場合、下記の通りキャンセル料金が発生致しますので予めご了承ください

- ・開催日の 7 日前  $\sim 2$  日前 最終見積金額(税込)の 50%
- ・開催日の前日 最終見積金額(税込)の 80%
- ・開催日当日 最終見積金額(税込)の 100%

## お問合せ先

### ステーションコンファレンス川崎

kawasaki@infield95.com

₹212-0014

神奈川県川崎市幸区大宮町1番地5カワサキデルタ IR 川崎タワーオフィス棟3F