

シェフが心を込めて手作りする
グルメ ケータリング

Gourmet Catering



Premium plan

プレミアムプラン

税込 6,600円 (税別6,000円) / 1名様

- ・和牛のローストビーフ
- ・アスパラガスの生ハム巻きと彩野菜のマリネ
- ・世界のチーズ・パルマ産生ハム・サラミの盛合せ
- ・帆立のソテー 和風醤油仕立て
- ・鴨肉のロースト
- ・5種の串刺しオードブル
- ・カナッペ盛合せ
- ・上江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
- ・海老のチリソース (温製)
- ・広東風豚肉のやわらか煮 (温製)
- ・鶏肉のカシューナッツ炒め (温製)
- ・季節のフルーツ盛合せ
- ・ミニカップムース

陶器皿・グラス・ワイングラス
テーブルクロス
2時間フリードリンク



Standard plan

スタンダードプラン

税込 5,500円 (税別5,000円) / 1名様

- ・ニース風サラダ
- ・特製ローストビーフ
- ・スモークサーモンと帆立のマリネ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・5種の串刺しオードブル
- ・唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
- ・江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
- ・オリジナルラザニア (温製)
- ・広東風豚肉のやわらか煮 (温製)
- ・季節のフルーツ盛合せ

陶器皿・グラス・ワイングラス
不織布テーブルクロス
2時間フリードリンク



※こちらに掲載のプランは
全て30名様以上から承ります。
※天候や季節によってメニュー内容が
変更となる場合がございます。





Light Plan

ライトプラン

税込 **4,950円** (税別**4,500円**) / 1名様

お料理は10種類
クロスやお皿などは、
すべて使い捨ての物をご用意しました。
簡単な会食や、社内の懇親会などに
ご利用ください。



Option

オプション

- ・ フランス風ポテトサラダ
- ・ 特選ローストビーフ
- ・ 海老のマヨネーズ和え
- ・ カプレーゼ&タコのカルパッチョ
- ・ スパイシーBBQチキン ポテト添え
- ・ 唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
- ・ サンドイッチ4種盛合せ
- ・ 和風きのこパスタ
- ・ 江戸前握り寿司
- ・ ロールケーキ

プラスチック皿・プラコップ
不織布テーブルクロス
2時間フリードリンク

布クロス・カラークロス
1枚 税込**1,320円** (税別**1,200円**)

陶器皿2枚・グラス2個・ワイングラス1個
1セット 税込**330円** (税別**300円**)

追加フリードリンク
1名様 税込**1,320円** (税別**1,200円**)

乾杯用スパークリングワイン
1名様 税込**220円** (税別**200円**)

フリードリンク種類追加
種類によって 税込**110円**～ (税別**100円**～)

～全てのプラン共通～

2時間フリードリンク

瓶ビール
カシス (オレンジ・ウーロン・ソーダ)
ワイン (赤・白各2種類)
麦焼酎・芋焼酎・ウィスキー
(ロック・水割り・ソーダ割り)

烏龍茶・オレンジジュース・炭酸水・ミネラルウォーター

※日本酒への変更も承ります。

サービススタッフ付

