

STATION
CONFERENCE

ステーションコンファレンス川崎

EDMONT Catering Plan

ホテルメトロポリタン エドモント ケータリングプラン

edmont.metropolitan.jp

日本人で初めてミシュランの星を獲得した、
フランス料理界の第一人者「中村勝宏」を統括名誉総料理長に擁する
ホテルメトロポリタン エドモント。

その薫陶を受けたシェフらによる料理の味には定評があります。

洋食はもちろん、日本料理、中国料理まで、
ホテルの味をそのままに、工夫を凝らした料理をお届けします。



HOTEL METROPOLITAN EDMONT TOKYO JR-EAST



ホテルメトロポリタン エドモント ケータリングプラン

洋食 ディナー buffet

お一人様¥7,000(6,364)より
[50名様より承ります]
2時間制

メニュー例

冷製料理	スモークサーモントラウトのサラダ仕立て レモンとケッパー添え/海の幸と野菜のクルディテ/小海老と白身魚のエスカベッシュ/生ハムとサラミのサラダ/蒸し鶏とクラゲの胡麻風味/チーズの盛合せ/ミックスサンドウィッチとロールサンドウィッチ
温製料理	海老のベーコンロール巻 バーベキューソース/魚介の取合せ 南仏風サフランの香り/海老入り蒸し餃子/牛ロース肉のステーキ 和風ソース/仔牛のクリーム煮 小野菜添え/ポークのコチュジャン風味/鶏のマンゴーチャツネ焼/シュクルート アルザス風/ピラフ/ラザニア
デザート	デザート/フルーツ盛合せ/コーヒー
フリードリンク	別途お一人様につき¥2,800(2,546)で承ります。[ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/日本酒/焼酎/ソフトドリンク] (実数計上でご利用いただけるドリンクプランもご用意しております。)

※メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。予めご了承ください。

オプションメニュー (有料)

シェフのパフォーマンスメニューや各種オプションメニューも豊富にご用意しております。
・1/2オマール海老オーロラソース ・オマール海老と帆立貝のフリカッセ 各種野菜添え
・牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 ・鮑と帆立貝のサラダ仕立て ラヴィゴットソース
・イタリア産パルマハムのカッティングサービス ・フォワグラ井 など



ホテルスタッフによる
確かなサービスを提供します



料理運搬費・ケータリング諸経費
を含めたセット料金です



35万円より承ります



お弁当の手配も承ります
(懇親会をお申込の場合)



メニューは参考例です
ご希望に応じて提案します

[パーティのお申し込み方法とご変更・取消について]

パーティのご用命の際は、ご利用当日の10日前までにご連絡をお願いいたします。数量のご変更につきましては、ご利用当日の3日前までとなります。

期近・当日のご変更につきましては、ご対応いたしかねますので予めご了承ください。

なお、予約成立後お客様のご都合で取り消しされる場合は、下記により取消料を頂戴いたします。

利用日の7日前から3日前まで: 利用料金の60%

利用日の2日前から前日まで: 利用料金の80%

利用日当日の取り消しまたは連絡の無い場合: 利用料金の100%

※本サービスに付帯して特別な手配等をした場合、別途実費を請求させていただく場合があります。

※プランには料理代、運搬費、機材費、会場設営費、サービススタッフ費及び消費税が含まれます。()内は本体価格です。※写真はイメージです。