

Catering Plan

- 写真はイメージです
- 価格は税抜きです
- お1人様あたりの価格です
- サービススタッフ・運搬・設営費・ドリンク代も すべて含まれたセット価格です。
- 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致します。
- 1件のケータリングにつき10万円より承ります。 全てのプランのご利用人数は30名様以上です。
- 本番2時間の価格です。延長も承ります。



趣旨をとわず 幹事様からの支持率 第1位

6,000

ven

お料理 全15 品

* 1月~2月のメニュー例

ボリューム感と お求めやすさを両立

5,000

ven

お料理 全12 品

ジュエルフード 3品

- ・ 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

スイーツ 3品

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

温製大皿料理 4品

- 鮮魚のレモンオイル焼き ブールノアゼット風味

華-hana- SUSHI 3品

江戸前にぎり寿司 盛り合わせ [特上]

うに軍艦、数の子、海老

江戸前にぎり寿司

盛り合わせ [定番]

8,000yen 6,000yen 5,000ven のプラン共通

フルサポート

パーティー中の お料理・ドリンク すべてを サービススタッフが サポートいたします。

2時間 フリードリンク

・ピール

ベーシック付き

- ・ 赤白ワイン
- ・ウイスキー
- 芋焼酎
- 麦焼酎
- ・ハイボール
- ・オレンジジュース
- ウーロン茶
- ・ミネラルウォーター

500yenで グレードアップ

ベーシックプランの ドリンクに

下記メニューをプラス! スパークリング

- ワイン(乾杯分)
- ・ カシスオレンジ
- カシスソーダ
- カシスウーロン
- ジントニック
- 自家製ハーブ スパークリング

冷製大皿料理 3品

大皿料理を中心として 予算をおさえたい時に



4,000yen プランのみ

ドリンクサポート

ドリンクカウンターのみスタッフが付きます。

フルサポートよりシンプルな テーブルセッティングとなります。

2時間フリードリンクベーシック付き

(内容は上記をご参照ください)