

シェフが心を込めて手作りする
ケータリング
グルメ

Gourmet Catering



Premium plan

プレミアムプラン

5,000yen / 1名様

- ・オマール海老の冷製
- ・世界のチーズ・パルマ産生ハム・サラミの盛合せ
- ・特製ローストビーフ
- ・トマトとモッツアレラチーズのプチカプレーゼ
- ・帆立のソテー 和風醤油仕立て
- ・スペイン風ピンチョス
- ・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 (温製料理)
- ・白身魚のポアレ クリームソース (温製料理)
- ・オリジナルラザニア (温製料理)
- ・海老のチリソース (温製料理)
- ・季節のフルーツ盛合せ

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

4,500yen / 1名様

- ・ニース風サラダ
- ・特製ローストビーフ
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・唐揚げ・カニ爪・野菜肉巻き
- ・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)
- ・和風きのこパスタ (温製)
- ・季節のフルーツ盛合せ

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



季節のメニューや、
お客様のご要望に合わせてプランを
ご提案させていただきます。
まずはお気軽にお問合せください。



Volume plan

ボリュームプラン

3,500yen / 1名様

ボリュームをメインにしたお料理をご用意いたしました。イベント後の打ち上げや、社内向けなど、気軽に行うパーティにおすすめです。



Finger Food plan

フィンガーフードプラン

4,000yen / 1名様

手に取りやすいお料理を中心に
ご用意いたしました。名刺交換会や、
お客様を招いてのパーティにおすすめです。

- ・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
- ・唐揚げ・ランピ巻き・イカの香味揚げ
 - ・ポークピカタ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
 - ・和風きのこパスタ
 - ・巻き寿司盛合せ
 - ・一口ロールケーキ

アルミ皿・プラコップ
紙クロス
2時間フリードリンク

- ・特選ローストビーフのサラダ巻き
- ・世界のチーズとクラッカー
- ・スモークサーモンのマリネ
 - ・焼き鳥盛合せ
- ・唐揚げ・ランピ巻き・ポテト
 - ・ミニアメリカンドッグ
 - ・カナッペ盛合せ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
 - ・江戸前握り
 - ・一口ロールケーキ

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



~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（ロック・水割り・ソーダ割り）

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・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

