

# Catering Plan



スタイリッシュでスマートな  
スタッフがゲスト様のサポートを  
させていただきます。



**【 服装 】**  
ブラックシャツor白シャツ  
ロングサロンエプロン/ネクタイ(シルバー)  
スラックス/黒革靴

## ご提案プラン

|                      | <br>フルサポートプラン | <br>ドリンクサポートプラン | <br>ZEROサポートプラン |
|----------------------|--|--|--|
| プラン説明                | お料理・ドリンク、<br>全てを<br>サービススタッフが<br>ケアいたします   | バーカウンターからの<br>ドリンクの提供のみ<br>スタッフが行います   | サービススタッフは<br>つかず<br>お料理のご提供と<br>後片付けのみを<br>行います  |
| セッティング・<br>後片付け      | ○  | ○  | ○  |
| バーカウンターから<br>お飲み物を提供 | ○  | ○  | ×  |
| 乾杯時の<br>ドリンク持ち回り     | ○  | ×  | ×  |
| 食器・グラス類の<br>下げもの     | ○  | ×  | ×  |
| 取り皿                  | 陶器   | 陶器   | プラスチック<br>(使い捨て取り皿)  |
| テーブル<br>コーディネート      | テーマ<br>or シーズンイベント<br>コーディネート<br><br>多彩なコーディネートから<br>最適なものをご提案                                   | スタイリッシュ<br>コーディネート<br><br>すっきりとした<br>シンプルモダンな<br>コーディネート   | スタイリッシュ<br>コーディネート<br><br>すっきりとした<br>シンプルモダンな<br>コーディネート   |

# Foods Menu

※写真はイメージです

## ▶ 江戸前握り寿司 特上

- ▶ 中トロ、真鯛、生エビ、生サーモン、まぐろ、ほたて、穴子、いくら 等

## ▶ Finger Foods

- ▶ イングリッシュマフィンのオープンサンドウィッチ
- ▶ 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
- ▶ マカダミアナッツとフェタチーズのタルトレット

## ▶ Jewel Foods

- ▶ ほうれん草のパパロア 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プの水晶
- ▶ キャロットムース 北海道産雲丹のコンソメ

## ▶ Cold Dish

- ▶ 和牛と香味野菜のしゃぶしゃぶ 自家製ゴマドレッシング
- ▶ 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
- ▶ チキンの甘から揚げとごぼうのフリット

## ▶ Hot Dish

- ▶ もち豚オープン焼き ガーリックマスタードソース
- ▶ 季節の鮮魚のロースト プイヤベースソース
- ▶ 地鶏ささみと白ゴマの豆乳うどん
- ▶ 野沢菜とちりめんじゃこの炊き込みご飯

## ▶ Sweets

- ▶ ホワイトチョコレートのムース ベリーソース
- ▶ オレンジのプッシュュー



# Free Drink Plan



## ベーシックプラン

お一人様¥1,500(税別)/2時間まで

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

プラス¥600でグレードアップ

## プレミアムプラン

お一人様¥2,100(税別)/2時間まで

※ベーシックプランに下記メニューをプラス

スパークリングワイン(乾杯用)  
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



※グラス各種は料金に含まれております

時間延長料金(30分ごと)

フリードリンク お一人様あたり¥300(税別)

サービススタッフ 1名につき ¥1,500(税別)