



Catering Concierge Fuoriclasse

ケータリング・コンシェルジュ フォリクラッセ



「ロブション」「シェ松尾」等
ミシュラン星付きレストランで
腕を磨き、渡欧経験のある
二戸シェフがお料理を手がけます



数十種類のテーマで作られた
テーブルコーディネートのなかから
イベントの趣旨に合ったものを
追加料金無しでご提供いたします



お客様のイベントの趣向に合わせて
すべてオーダーメイドで
メニューを構成いたします
(掲載のメニューは一例です)



Sample Plan ビュフェパーティー サンプルプラン

※ 価格は全て税込表記・お一人様あたりの価格です
 ※ パーティープランは 30 名様以上で承ります
 ※ メニューはサンプルです
 季節やお集まりの趣旨、ゲストの男女比や年齢層により、その都度メニューをお作りします
 ※ 料金にはお料理・お飲物・テーブルコーディネート、カトラリー一式・スタッフ人件費・運搬費の全てが含まれます
 ※ ご予約は 7 日前までに、数量変更は 5 日前までにご連絡ください

4,320Yen

Finger Food

- ・ ミニチュア アメリカンドック
- ・ ミモレット風味のブランドード
- ・ 彩り野菜とサーロインステーキのシシカバブ
- ・ ミニハンバーガー
- ・ マスカルポーネとブルーチーズのマカロン

華hana SUSHI

- ・ スモークサーモンとクリームチーズSUSHI
- ・ ズワイ蟹SUSHI

6,480Yen

Finger Food

- ・ フランス産鴨肉とポテトのサラダ
- ・ プチトマトのブルーチーズファルシー
- ・ ズワイガニのクレープ包み サフランマヨネーズソース
- ・ クロワッサンサンドウィッチ

華hana SUSHI

- ・ 漬けマグロSUSHI
- ・ 穴子の照り焼きSUSHI

Sweets

- ・ 季節のおすすめスイーツ
- ・ ベイクドスイーツ盛り合わせ

冷製大皿料理

- ・ 冷製ローストビーフと和野菜のサラダ仕立て
- ・ 真鯛のカルパッチョ ワサビドレッシングソース
- ・ スペイン産生ハムとフルーツの盛り合わせ
- ・ 地鶏のsteamコンフィー ケイジャンスパイス風味

温製大皿料理

- ・ 牛肉の赤ワイン煮込み 温野菜添え
- ・ 有頭海老と鮮魚のソテー ソースクリュスタッセ
- ・ もち豚ロースト ローズマリーとガーリックの香り
- ・ サフラン風味のシェルフィッシュピラフ



2時間フリードリンク
ベーシック付き

- * ビール
- * 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

+500円
で
Grade UP



2時間フリードリンク
プレミアム

《ベーシック》のドリンク +

- * スパークリングワイン(乾杯分)
- * カシスオレンジ
- * カシスウーロン
- * キール
- * ジントニック
- * 自家製ハーブ
スパークリング
(ノンアルコール)

サンプルプラン以外にもご予算やご要望に合わせたプランをお作りしますのでお気軽にご相談ください

Chef's Live Cooking 出張シェフによるライブクッキング

※ 画像はイメージです
 ※ 価格は税抜きです
 ※ 30名様以上に承ります
 ※ シェフの人件費は含まれております



液体窒素の フルーツシャーベット

1人前 1,000円

ゲスト様の目の前で液体窒素を器に流しこみ
フルーツジュースを同時にシャーベットに変えます。



江戸前握り寿司

1人前1,500円～(50名様より承ります)

人気の江戸前にぎり。現地で職人が握ります。
ご予約に応じてネタのグレードUPも可能です。

別途屋台の手配も可能でございます。
1台につき 20,000円 (税別) ※配達費別途



牛骨ラーメン ローストビーフトッピング

1人前1,500円

その場で麺を茹で、牛骨だしの特性スープと
ローストビーフを添えてご提供いたします。
寒い季節に人気のメニューです。



ローストチキンの カットサービス

1人前1,500円

ゲスト様の目の前でシェフが
ローストチキンをカットいたします。
温野菜などを添えてご提供致します。