

Catering MENU

NOTO
CATERING

All inclusive Plan

////////// ご希望のパーティープランをご選択ください //////////



交流会やレセプションにオススメ

★★レギュラープラン 9品 ¥5,000

ワンランク上の交流会やレセプションにオススメ

★★★シルバープラン 12品 ¥6,000

どんなシーンでも満足度はNo.1

★★★★ゴールドプラン 14品 ¥7,000

短時間でサクッとイベント時にオススメ

★軽食プラン（1時間制） 6品 ¥4,000

イベントコンセプトに合わせたオリジナルメニューの考案など

オーダーメイドプラン 要相談

*料金は全て税別表示です。

【プランに含まれる内容】

- 各プランのお食事 ＊全体数の8割ボリュームになります
- 2時間フリードリンク ＊軽食プランのみ1時間
【瓶ビール（銘柄指定可能）・ワイン赤白・ウイスキー・ハイボール・ジンジャエール・ウーロン茶・アップルジュース・炭酸水】
- サービススタッフ
ゲスト25名様に対して1名のスタッフ計算
- テーブルクロス（白）
必要数をご用意致します
- 各種カトラリー・カップ・取り皿



環境に配慮した使い捨て食器を使用しております。

お一人様+200円にて本物の食器類に変更可能です

Service

////////// サービスオプション //////////

【追加金額】

フリードリンク1名追加	¥1,800
乾杯用スパークリングワイン 1名分	¥600
【テーブル装飾】	
カラーテーブルクロス 1枚あたり	¥2,200
ビュッフェテーブル用装花	¥15,000～
【サービススタッフの追加】1名につき ¥18,000	
【イベントオリジナル】	
ロゴ入りマカロン 1個	¥350
ロゴ入りフラッグ 1本	¥100



Important points

////////// 注意事項 //////////

- ・ご注文は実施日1週間前までにお願い致します。
- ・最終人数の変更は実施日3日前までにお願い致します。
- ・開始時間の2時間程度前までにご準備致します。
- ・片付け時間は1時間程度を見込んでおります。
- ・実施可能時間 AM11:30～PM22:00
- ・キャンセルについては以下の通りキャンセル料が発生いたします
【1週間前より30%・3日前/2日前 50%・前日/当日100%】
- ・最低発注金額 12万円税別

FOOD PLAN

NOTO
CATERING

//////////////////// メニューの一例 //////////////////////

レギュラープラン 9品

フィンガーフード

- Marinated Carrot with Orange Tart
キャロットラベと胡麻のタルト
- Smoked Camembert & Prosciutto Canape
燻製カマンベールと生ハムのカナッペ
- Fried Rice Croquette with Dry Tomato
アランチーニとドライトマトのピンチョス

大皿盛り前菜

- Assorted Ham & Sausage
ハムとソーセージの盛合せ
- Marinated Salmon Salad
サーモンマリネのサラダ仕立て
- Croissant Sandwich
クロワッサンサンドイッチ

温製料理

- Penne Bolognese
ポロネーゼベンネ
- Sautéed Chicken with Organiv Vegetables
チキンソテー 長野県ファーム鹿内さんの無農薬野菜

デザート

- Chocolate Tart
チョコレートタルト

シルバープラン 12品

フィンガーフード

- Marinated Carrot with Orange Tart
キャロットラベと胡麻のタルト
- Smoked Camembert & Prosciutto Canape
燻製カマンベールと生ハムのカナッペ
- Fried Rice Croquette with Dry Tomato
アランチーニとドライトマトのピンチョス
- Marinated Salmon with Citrus Jelly
サーモンマリネと柑橘のジュレ スプーン仕立て

大皿盛り前菜

- Assorted Ham & Cheese
イタリア産ハムとスペイン産ハモンセラーノとチーズ
- Marinated Seafoods Seasonal Salad
魚介のマリネと農家直送野菜のシーズナルサラダ
- Croissant Sandwich
クロワッサンサンドイッチ

温製料理

- Penne Bolognese
ポロネーゼベンネ
- Sautéed Swordfish with Herbs Cream Sauce
メカジキのソテー ハーブクリームソース
- Spicy Roasted Pork with Mustard
国産豚肉のスパイスシーローストポーク

デザート

- Chocolate Tart
チョコレートタルト
- Macaron
マカロン

ゴールドプラン 14品

フィンガーフード

- Marinated Carrot with Orange Tart
キャロットラベと胡麻のタルト
- Smoked Camembert & Prosciutto Canape
燻製カマンベールと生ハムのカナッペ
- Fried Rice Croquette with Dry Tomato
アランチーニとドライトマトのピンチョス
- Marinated Salmon with Citrus Jelly
サーモンマリネと柑橘のジュレ スプーン仕立て
- Vegetables Pintxos
ビーガンピンチョス

大皿盛り前菜

- Assorted Ham & Cheese
イタリア産ハムとスペイン産ハモンセラーノとチーズ
- Marinated Seafoods Seasonal Salad
魚介のマリネと農家直送野菜のシーズナルサラダ

創作手巻寿司

- Arranged Sushi
創作手巻寿司

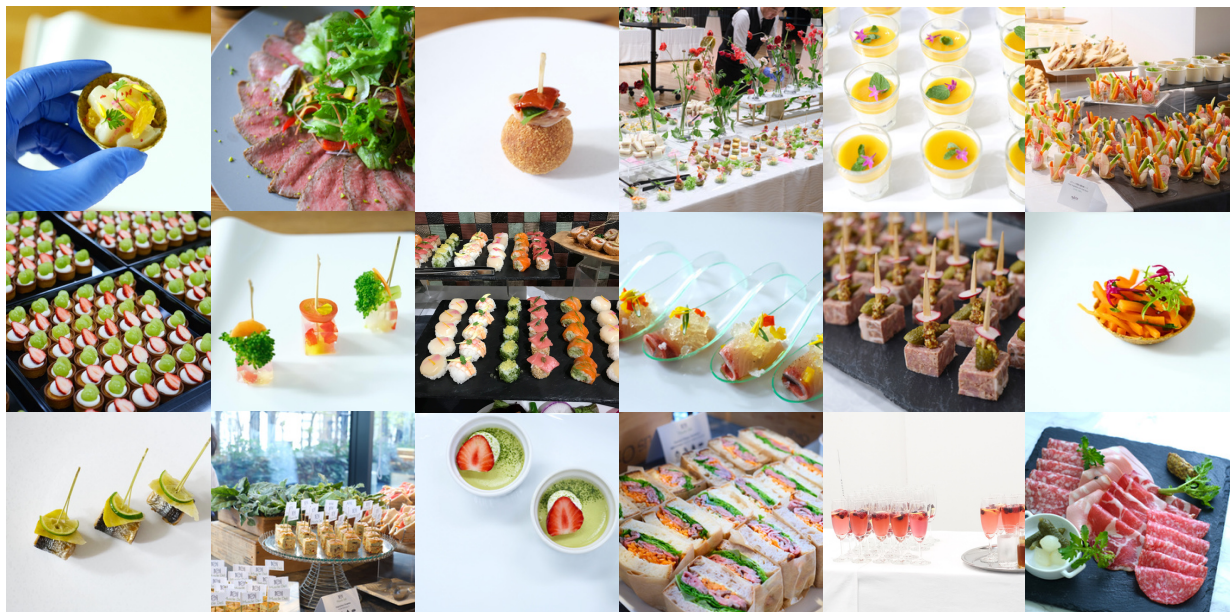
温製料理

- Penne Bolognese
ポロネーゼベンネ
- Sautéed Sea Bream with Herbs Cream Sauce
愛媛県産真鯛のソテー ハーブクリームソース
- Stewed Beef in Red Wine
牛頬肉の赤ワイン煮込み

デザート

- Chocolate Tart
チョコレートタルト
- Mascarpone Mousse
マスカルポーネのムース ラズベリーソース
- Macaron
マカロン

*ベジタリアンやハラールなどのお食事制限にも対応可能です。お気軽にご相談ください



Congrès Square Nihonbashi

FOOD PLAN

NOTO
CATERING

////////////////////// メニューの一例 ////////////////////////

軽食プラン6品

フィンガーフード

- Smoked Camembert & Prosciutto Canape
燻製カマンベールと生ハムのカナッペ
- Fried Rice Croquette with Dry Tomato
アランチーニとドライトマトのピンチョス
- Croissant Sandwich
クロワッサンサンドイッチ
- Pork Pate & Pickles Pintxos
豚肉パテとピクルスのピンチョス
- Vegetables Soy Milk Bagna Cauda
農家直送野菜のヴィーガンバーニャカウダー
- Fired Chicken with Orange
若鶏モモ肉とオレンジの油淋鶏風ピンチョス

ベジタリアンメニュー例

- Soy Meats Gapao
大豆ミートのガパオライス
- Marinated Carrot with Orange Tart
キャロットラペと胡麻のタルト
- Stewed Vegetables in Tomato Sauce
ラタトゥイユ
- Broccoli Peperoncino
ブロッコリーのペペロンチーノ
- Vegetables Soy Milk Bagna Cauda
農家直送野菜のヴィーガンバーニャカウダー
- Grated Soy Meats & Mushroom
キノコと大豆ミートのグラタン
- Tomato Cappellini
トマトのカッペリーニ
- Cut Fruits
カットフルーツ等

グルテンフリーメニュー例

- Tandoori Chicken & Turmeric Rice
タンドリーチキン & ターメリックライス
- Stewed Vegetables in Tomato Sauce
ラタトゥイユ
- Broccoli Peperoncino
ブロッコリーのペペロンチーノ
- Vegetables Soy Milk Bagna Cauda
農家直送野菜のヴィーガンバーニャカウダー
- Marinated Salmon with Citrus Jelly
サーモンマリネと柑橘のジュレ スプーン仕立て
- Roasted Pork with Mustard Sauce
国産豚ロースのロースト マスタードソース
- Marinated Seafoods Citrus Flavor
シーフードのシトラスマリネ
- Cut Fruits
カットフルーツ等

ハラールメニュー例

- Tandoori Chicken & Turmeric Rice
タンドリーチキン & ターメリックライス
- Stewed Vegetables in Tomato Sauce
ラタトゥイユ
- Broccoli Peperoncino
ブロッコリーのペペロンチーノ
- Vegetables Soy Milk Bagna Cauda
農家直送野菜のヴィーガンバーニャカウダー
- Sautéed Halāl Chicken
ハラールチキンのソテー
- Marinated Seafoods Citrus Flavor
シーフードのシトラスマリネ
- Cut Fruits
カットフルーツ等



お問合せ TEL : 03-3275-2090 (平日10:00~17:00)

Email : yoyaku@congres-square.jp

Congrès Square Nihonbashi