

2ndTableのおすすめパーティープラン

セッティングや
後片付けもお任せ

お箸・取皿の
無料備品付き

経験豊富な
スタッフが対応

温製料理は
アツアツでご提供



EXCELLENTPLAN

エクセレントプラン

お一人様

¥5,000(税抜) / 11品(飲み放題付き)

温製料理

- ・白身魚の香草グリル
- ・鶏の香味チリソース
- ・ステーキハウスのビーフピラフ

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ(お一人様/2貫)
- ・ローストビーフ
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・季節の冷製料理
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレットチェダーチーズ〜
- ・デザート

上質な御料理の提供と豊富なパーティー実績。和洋中バラエティ豊かなメニューをご用意しております。

弊社は10名様のご会食からレセプション・式典・学会等における2,000名様規模のパーティーまで年間3,000件を超える数のケータリング・出張パーティーを行っております。



FREE
DRINK
PLAN 付き

PREMIUM PLAN

プレミアムプラン

華やかなパーティーにピッタリです！

お一人様 ¥6,000 (税抜) / 14品(飲み放題付き)



温製料理

冷製料理

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風バリエア
- ・鶏の香味チリソース

- ・握り寿司盛り合わせ(お一人様/2貫)
- ・ローストビーフ
- ・生ハム
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～

- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・紫キャベツとニンジンのラベ
- ・季節の冷製料理

- ・季節のフィンガーフード
- ・デザート



FREE
DRINK
PLAN 付き

LUXURY PLAN

ラグジュアリープラン

キックオフパーティーなどにも最適！

お一人様 ¥7,000 (税抜) / 16品(飲み放題付き)



温製料理

冷製料理

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風バリエア
- ・トリュフソースのグリルチキン～彩り野菜添え～
- ・四川風エビのチリソース
- ・上海風焼きそば

- ・握り寿司盛り合わせ(お一人様/2貫)
- ・ローストビーフ
- ・生ハム
- ・ミニハンバーガー

- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・コーン&ディップ
- ・季節の冷製料理

- ・季節のフィンガーフード
- ・マカロン・アソート

※メニューや価格は柔軟に対応いたします。ご要望がおありの際はぜひ一度、ご相談くださいませ。

全てのパーティープランの料金内にこちらのドリンクが含まれています



ALCOHOL			SOFT DRINK	
● 瓶ビール	● ワイン(赤/白)	● レモンサワー	● ウーロン茶	● ジンジャエール
● 焼酎(麦/芋)	● ウイスキー		● オレンジジュース	● ミネラルウォーター
● 日本酒(冷酒)	● ハイボール			



CASUALPLAN

カジュアルプラン

名刺交換会など交流がメインのお集まりにどうぞ！

お一人様 **¥4,000** (税抜) / 8品(飲み放題付き)

冷製料理

- ・生ハム
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスクロック
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・季節の冷製料理
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マカロン・アソート



VEGAN/VEGETARIANPLAN

ヴィーガン・ベジタリアンプラン

工夫を凝らした自慢のプランです！

お一人様 **¥6,000** (税抜) / 12品(飲み放題付き)



温製料理

- ・テンペのグリル〜ヴィーガンクリームソース〜
- ・大豆ミートの菜園風トマト煮込み
- ・大豆ミートの小籠包
- ・ベジタブルナゲット・ポテトフライ
- ・ターメリックライス(カップ)

冷製料理

- ・クスクスのオニオンマリネ
- ・2種のズッキーニとタブナードソース
- ・キヌアのサラダ〜トマトドレッシング〜
- ・ミックスビーンズのマリネ
- ・キノコのマリネ
- ・季節の冷製料理
- ・グリル野菜のチャパタ

最低注文金額

最低注文金額に届かない場合でも、ぜひ一度ご相談ください。

15万円 (税抜)

ご注文期限

開催日10営業日前までをお願いします。

人数変更

5営業日前17時までをお願いします。

キャンセル料金

5営業日前17時まで:総額の0%
 5営業日前17時以降:総額の50%
 3営業日前17時以降:総額の80%
 2営業日前17時以降:総額の100%のキャンセル料を申し受けます。

※全てのパーティープランに、料理・飲み物・セッティング・後片付け・備品・テーブルクロス・サービススタッフ・出張費が含まれます。

congress square 日本橋

Congrès Square

TEL: 03-3275-2090 (平日10:00-17:00)

FAX: 03-3275-2089

yoyaku@congres-square.jp

2ndTableのオードブル

HORS D'OEUVRE



お一人様

¥1,800 (税抜) / 8品

- 地中海風シーフードパエリア
- 鶏もも肉のハーブグリル 彩り野菜添え
- ローストビーフ
- 生ハム
- イタリア風オムレツ〜フリッターター〜

- オイルサーディン&ブロッコリー
- 紫キャベツとコンジンのラペ
- ダブルベリーケーキ

無料提供

オードブルのお届けについて



お箸・紙皿と
紙おしぼりを無料で
お届け致します

※付け合わせや野菜は季節や仕入れ状況により変わります。
※衛生上の観点より、オードブルの品質を守るため冷ました状態でお届けいたします。

メニューのカスタマイズや7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしいなどの
盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

温製料

アツアツの御料理を会場で

2ndTableの温製オードブルには
発熱剤をお付けしております。

発熱剤は同梱されているプラスチックカップの
水を注ぐだけの簡単な仕組みで、
どのような会場でも手軽にアツアツの御料理
をお楽しみいただけます。



ご利用案内の
オードブルの

最低注文金額に届かない場合でも、ぜひ一度ご相談ください。

最低注文金額

2

万円 (税抜)

ご注文期限

開催5日前の17時までにお願います。

キャンセル料金

開催5日営業日前の17時まで:ご注文金額の0%
開催5日営業日前の17時以降:ご注文金額の100%のキャンセル料を申し受けます。



お一人様

¥2,600 (税抜) / 11品



- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 四川風エビのチリソース
- 温 白身魚の香草グリル
- ・生ハム
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッターター〜
- ・キヌアとチキンのマリネ
- ・紫キャベツとニンジンのラベ
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マカロン・アソート



お一人様

¥3,200 (税抜) / 13品



- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
- ・ローストビーフ
- ・生ハム
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・イタリア風オムレツ〜フリッターター〜
- ・紫キャベツとニンジンのラベ
- ・マカロン・アソート

その他、メニューや価格にご要望がございましたらご相談ください。

上記の他にも様々なメニュー・プランを取り揃えております。



2ndTableのデザートケータリング



DESSERT CATERING PLAN

デザートケータリングプラン

お一人様

¥3,500 (税抜) / 7品

(ソフトドリンク飲み放題付き)

デザートメニュー

- ・ニューヨークチーズケーキ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ
- ・濃厚なガトーショコラ
- ・生キャラメルケーキ
- ・ティラミス
- ・桃とラズベリーのケーキ



デザートケータリングプランの飲み放題はソフトドリンクのみのご用意となります。

DRINK MENU

- ホットコーヒー
- オレンジジュース
- コーラ
- 紅茶
- アップルジュース
- ミネラルウォーター
- ウーロン茶
- ジンジャーエール
- 炭酸水

FREE
DRINK
PLAN