

ケータリングプランのご案内

CATERING PLAN



全10種

FREE DRINK 付

4,950円 (税抜 4,500円)

コールドミート盛り合わせオレンジ添え
甲イカとパプリカのカクテル仕立て
柔らかむね肉の南蛮風
若鷺のエスカベッシュ サラダと共に
カクテルサンドウィッチ

ほうれん草と海の幸のペンネグラタン
グリルチキン香草風デミグラスソース
フライドチキン&ポテト盛合せ
丸善伝統の早矢仕ライス
デザート盛合せ

全10種

FREE DRINK 付

5,500円 (税抜 5,000円)

コールドミート盛り合わせオレンジ添え
甲イカとパプリカのカクテル仕立て
若鷺のエスカベッシュ サラダと共に
カクテルサンドウィッチ
白身魚のポワレ

ほうれん草と海の幸のペンネグラタン
グリルチキン香草風デミグラスソース
ロールキャベツトマトソース煮
シェフの気まぐれピラフ 又は 丸善伝統の早矢仕ライス
フルーツ&デザート盛合せ

全12種

FREE DRINK 付

7,150円 (税抜 6,500円)

コールドミート盛り合わせオレンジ添え
甲イカとパプリカのカクテル仕立て
ニシンのエスカベッシュ サラダと共に
若鶏の唐揚げ南蛮風
エビチリ春巻き 水菜サラダ添え
ほうれん草と海の幸のペンネグラタン

白身魚のポワレ
ロールキャベツトマトソース煮
シェフの気まぐれピラフ 又は 丸善伝統の早矢仕ライス
江戸前寿司
日本蕎麦と天ぷら盛合せ
フルーツ&デザート盛合せ

和洋中メニュー・スペシャルフリードリンク etc... ご相談下さい。20名様より承ります。

FREE DRINK フリードリンク



- ・瓶ビール・ワイン（赤 / 白）・梅酒
- ・焼酎（麦 / 芋）
- ・ウイスキー
- ・ハイボール
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール

OPTION オプション



● LIVE 握り寿司

※ 30名様から
880円（税抜800円）～
@1人3貫



● ローストビーフ

※ 30人前 77,000円（税抜70,000円）

● ローストポーク

※ 30人前 49,500円（税抜45,000円）

● 桶寿司



	寿司桶（尺3寸）60貫 （20人前）	寿司桶（尺3寸）75貫 （25人前）
梅	8,800円（税抜8,000円）	11,000円（税抜10,000円）
	（内容） まぐろ・勘八・サーモンなど	
竹	11,000円（税抜10,000円）	13,750円（税抜12,500円）
	（内容） まぐろ・真鯛・いくらなど	
松	13,200円（税抜12,000円）	16,500円（税抜15,000円）
	（内容） 中とろ・うに・大海老 など	
備考	※目安としてお一人様3貫となります。	

・ご予約は7日前迄にお願い致します。

●キャンセルポリシー ※ご利用当日の変更につきましては、お受けできませんので予めご了承ください。

施行日より	人数変更	キャンセル料（お見積り総額（税込））
7日前	対応可	無 料
6日前～3日前	10名以内であれば対応可	50%
2日前～前日	不 可	100%
当 日	不 可	100%

・写真は全てイメージです。

・パーティーは2時間制にて承ります。時間延長は30分単位にてお飲み物料金をお一人様¥770（税抜700円）、サービススタッフ延長料金を頂戴致します。

・当日の追加フリードリンクはお一人様¥1,650（税抜1,500円）

・パーティープラン料金には、パーティーに関するお料理・お飲み物・器材・出張サービスが含まれています。サービススタッフは20名様毎に1名、ご人数様に応じてサービススタッフの人数は変わります。

・パーティー・ケータリングのご利用スタートは原則12:00～20:30迄とさせていただきます。

・お料理の内容につきまして、オプション等ご相談がございましたらお問合せ下さいませ。

・鏡割りのセッティング・ドリンクのお持ち込みご希望のお客様はご相談下さい。

・別途、ソフトドリンク・お菓子などのリーフレットがございます。