



Maxpart



¥ 5,000 Plan (税別)

Cold Dishes

オードブル・バリエ・セゾン

ローストした薩摩芋と鴨胸肉のスマーク 彩り野菜サラダ添え

スマークサーモンとキノコのマリネサラダ

ミックスサンドイッチ

各種一口デザート盛り合わせ

Warm Dishes

厚切りローストポーク シャリアビンソース

チキンのロースト 創作ネギ塩のソース

白身魚のプレゼ ガーリックトマトソース

彩り野菜とベーコン・パンネのアーリオオリオ

中華点心の蒸籠蒸し

Japanese Food

冷製蕎麦 薬味色々

海老・ムール貝ときんぴらごぼうのピリ辛和風ピラフ

¥ 6,000 Plan (税別)

Cold Dishes

オードブル・バリエ・セゾン

鶏胸肉の蒸し煮サラダ仕立て リンゴのドレッシング

鰹のタタキとニンニクチップの香り山葵ドレッシング

スマークサーモンとキノコのマリネサラダ

ミックスサンドイッチ

季節のフルーツ盛り合わせ

各種一口デザート盛り合わせ

Warm Dishes

厚切りローストポーク シャリアビンソース

チキンのロースト 創作ネギ塩のソース

サーモンのプレゼ カレークリームソース

中華点心の蒸籠蒸し

Japanese Food

握り寿司

冷製蕎麦 薬味色々

海老・ムール貝ときんぴらごぼうのピリ辛和風ピラフ

プランに含まれる項目



お料理

フリードリンク

会場設営～撤去

フロアスタッフ

備品費

運搬費

人件費

フリードリンクは2時間制、ビール・ウイスキー・焼酎・赤白ワイン・オレンジジュース・烏龍茶
上記プランは100名様～適用となります。

その他ご人数・ご予算等の場合、まずはお気軽にご相談ください。

実演料理

— DEMONSTRATION —

シェフが目の前でお料理をご提供させていただきます。

お客様のお声や世の中の流行を取り入れた実演料理の新メニューもご提案しております。

※100名様以上から承ります。



パルメジャーノパスタ
1人前 ¥700 ~



ローストビーフ
カッティングサービス
1人前 ¥1,000 ~



液体窒素を使った
瞬間冷凍アイス
1人前 ¥700 ~

＜このような声にお応えします

- ▶ パーティの目玉が欲しい…
- ▶ 目で見て楽しみたい…

オンテーブル料理

— ON THE TABLE —

予め各テーブルにお料理をご用意します。

その場でお食事ができますので、卓ごとに皆様の交流が深まります。

＜このような声にお応えします

- ▶ 全社でのイベントが少なく社員間の交流が薄い…
- ▶ ブッフェが混雑してしまい料理が取れない…
- ▶ VIP対応のお客様へのケアが心配…



VIP用オードブルプレート



サンドウィッチとミニバーガー

ベジタリアン・ハラール料理

— VEGETARIAN/HALAL —

海外の方に多いハラール・ベジタリアンの対応を、しっかりとケアを致します。

お料理でご満足していただくことはもちろん、メニューごとのマーク表記や、大きなバナーを用意し、一日でベジタリアン・ハラールコーナーということを伝え、当日のサポートも徹底致します。

お料理単価：¥2,000～(税別) ※30名様以上から承ります。



ベジタリアン メニュー例
・グリーンサラダ
・季節野菜とひよこ豆のハモスを添えて
・特製ベジタリアンサンドイッチ
・季節のフルーツ盛り合わせ
・揚げ物盛り合わせ
・温野菜の蒸籠蒸し 他



ハラール メニュー例
・シーフードマリネ レモン風味
・彩り野菜の生春巻き オリジナルソース
・子羊肩肉のプレゼ トマト風味
・白身魚のローティ
・トマト・バジルオイルソース
・ハラールチキンときのこの炊き込み 他