



ケータリングプランのご案内

創業安政3年(1856年)。歴史と情緒溢れる京都・下鴨の地に160年以上掲げる京料理茶懐石の暖簾。
老舗料亭下鴨茶寮が、京都に根づく和食の粋を、四季折々のお料理にのせてお届けいたします。
季節の食材をふんだんに使用したお料理のかずかずをご堪能ください



お一人様 **8,000円** (税別・サービス料込)
■30名様より承ります

【メニュー例】

- ・真鯛の薄造り 煎り酒
- ・鮑の柔らか煮
- ・青菜のおひたし 桜海老
- ・うすい豆腐 湯葉あん
- ・和牛のローストビーフ
- ・さざえのエスカルゴ風
- ・和牛のせいろ蒸し
- ・鴨治部煮
- ・白魚の柳川風
- ・握り寿司
- ・押し寿司
- ・蒸し寿司
- ・わらび餅
- ・旬果ゼリー寄せ
- ・生菓子
- ・白玉ぜんざい

お一人様 **6,500円** (税別・サービス料込)
■50名様より承ります

【メニュー例】

- ・鯉のたたき
- ・冬瓜のスープ煮 海老そばろ
- ・野菜の煮ごり
- ・牛肉のローストビーフ
- ・牛肉と魚のせいろ蒸し
- ・蛸の酢の物
- ・握り寿司
- ・押し寿司
- ・わらび餅
- ・旬果ゼリー寄せ



お飲み物

フリードリンクプラン
をご利用ください

■ドリンクプランA
お一人様 **1,500円**
(税別・サービス料込)

- ・瓶ビール
- ・焼酎
- ・ワイン
- ・ソフトドリンク
- (オレンジジュース・烏龍茶)

■ドリンクプランB
お一人様 **1,000円**
(税別・サービス料込)

- ・ノンアルコールビール
- ・ソフトドリンク
- (オレンジジュース・烏龍茶)

*ドリンクプランは2時間のフリードリンクとなります

- *メニュー・写真は一例です。季節、食材の入荷状況により、変更となる場合がございます。
- *この他にも、お客様のご要望にお応えしたご提案をさせていただきますので、お気軽にお問い合わせください。
- *表示金額には、運搬費・機材費・会場設営費・サービススタッフ人件費・サービス料が含まれます。
- *ご予約は2週間前まで、数量変更は3日前まで承ります。予約状況により、お受けできかねる場合がございます。
- *2時間を超える場合は、別途延長料金が発生いたします。

CongrèsSquare

予約TEL: 03-3275-2090
(平日10:00~18:00)
E-mail: yoyaku@congres-square.jp

※写真は全てイメージです