

Caterring Course Plan

ビュッフェ
形式

アルコール
飲み放題
90分

10名様～
承ります

*ご予算に応じてメニュー提案も可能です。

A plan

FOOD 5品
¥5,500 (税込)

- ・生ハムとマッシュポテトのクロスティーニ
- ・ロメインレタスと蒸し鶏/温泉玉子のサラダ
- ・フレンチフライ サワークリームディップ
- ・サルシッチャとブロッコリーのオープン焼き
- ・季節野菜とミモレットチーズのスパゲティ

B plan

FOOD 9品
¥7,800 (税込)

- ・グリーンオリーブのマリネ
- ・生ハムと季節野菜・ミモレットチーズのサラダ
- ・グリーンアスパラとパンチェッタのオープン焼き
- ・ブラウンマッシュルームのスパゲティ
- ・白身魚のロメスコパン粉焼き
- ・豚肉のスパイスシーロースト
- ・季節のフルーツサラダ
- ・ティラミスクリームタルトレット

C plan

FOOD 11品
¥9,800 (税込)

- ・生ハムとサラミの前菜
- ・フルーツトマトのカプレーゼ
- ・本日のチーズ2種とドライフルーツの盛り合わせ
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ ハーブサラダ仕立て
- ・季節野菜のオープン焼き フォンドウータソース
- ・小柱とカブ・カラスミのスパゲティ
- ・白身魚のフリット 青海苔風味
- ・ブラックアンガス牛のタリアータ
- ・季節のフルーツデザート
- ・ミニショコラロールケーキ
- ・リコッタチーズとドライフルーツのアイスケーキ

Drink

瓶ビール 赤・白ワイン グレープフルーツジュース ウーロン茶

*詳細は別紙をご参照ください *90分制 (60分に変更も可/変更の場合は税込500円引き)
*飲み放題プランは人数分ご注文いただけます

*各プランにはお料理、お飲み物、運営費、人件費サービス料が含まれます。

*コースプランのご注文には、ヒカリエカンファレンスへ会議室のご予約が必要です。

プラン料金に別途会議室料 (また、必要に応じて備品料等) をいただきます。

※テーブルセッティング・配膳準備などで1時間程度お時間をいただきます。

お部屋のご予約時間に準備の1時間を含めていただきますようお願いいたします。

例) コース時間18:00-19:30の場合、ご予約時間17:00-20:00

*人数確定後のキャンセルは、ご利用日より7日～2日前まで50%、

前日80%、当日100%のキャンセル料を申し受けます。

*表示価格はお一人様料金です *料理画像、メニュー内容はイメージです。