

CATERING MENU

【FOOD MENU】

*表示価格はお一人様料金です

CATERING COURSE PLAN / ケータリング コースプラン



A プラン ¥5,000(税込) / ¥4,545(税抜) *FOOD 5品・飲み放題 90分*

*10名様分より承ります

生ハムとマッシュポテトのクロスティニー
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 プラン ¥7,000(税込) / ¥6,363(税抜) *FOOD 9品・飲み放題 90分*

*10名様分より承ります

グリーンオリーブのマリネ
いろいろ野菜のピクルス
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 プラン ¥9,000(税込) / ¥8,181(税抜) *FOOD 11品・飲み放題 90分*

*10名様分より承ります

生ハムとサラミの前菜/フルーツマトのカブレゼ
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 フォンドゥータソース
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ト
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/オレンジジュース/ウーロン茶)

*10名様以上・90分(60分に変更も可/変更の場合は500円(税込)/454円(税抜)引き)

*飲み放題プランは人数分ご注文頂きます。

- ・ご予算に応じてメニュー提案も可能でございます。
- ・ビュッフェスタイルでご提供いたします。
- ・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。
- ・メニュー人数確定後(一週間前まで)のキャンセルは、ご利用日より3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。