

■パーティープラン(洋食) ※20名様より承ります

※表示価格は全て税金サービス料込となります

お一人様 4,325円～



※写真はイメージです

サンプルメニュー

〈冷製料理〉

スモークトラウトサーモンと小海老のスモークレモン飾り
 北海蛸のライトスモーク カルパッチョスタイル
 コールドミート2種類 盛り合わせ フルーツ飾り
 生ハムとボークタンスモークのサラダ トマト飾り
 カクテルサンドウィッチ

〈温製料理〉

ミニハンバーグステーキ 照り焼きソース
 スービットポークの蒸し焼き 甘酢あんかけソース
 鶏肉のソテー フォルティエール風
 白身魚のソテー バンプランソース
 小海老のチリサモサとフライドポテト
 焼きそば

〈デザート〉

トロピカルフルーツとスイーツ盛り合わせ

※他、ご予算に応じて和食・中華にも対応いたします

■松花堂弁当



※写真はイメージです

サンプルメニュー お一人様 2,970円

組肴	甘焼き玉子 水菜舞茸浸し 蓮根挟み揚げ 鱈柚庵黒胡麻塗し 丸十オレンジ煮 鳥松風 はじかみ お造り 獅子唐土佐塗し 鮓 松笠烏賊 芽物一式	焚合せ	信田巻き 小芋 海老生姜煮 絹さや 椎茸 御飯 物相 ゆかり 香の物 (別盛り) 吸物 筍 若布 香り木の芽
----	---	-----	---



※写真はイメージです

サンプルメニュー お一人様 4,158円

組肴	芽巻き玉子 鳥賊筍木の芽味噌 松葉蟹東寺揚げ 春子甘露煮 鶏松風 丸十オレンジ煮 菜の花辛子和え 焼き物 鱈菜種焼き 蓮鼓田楽 はじかみ 焚合せ 新筍含め煮 鱈子生姜煮 京人蔘 椎茸 絹さや	酢の物	巻き海老 松笠烏賊 分葱 筍 人蔘 辛子酢味噌 (別盛り) お造り 鯛重ね造り 鮓 芽物一式 吸物 筍 白魚 若布 香り木の芽 御飯
----	--	-----	--

■オプションメニュー

きしめん・かけそば	712円	にぎり樽寿司	8,316円～
ローストビーフ(ワゴンサービス)	3,564円	海老チリソース(大皿)	5,940円

*名古屋めしもご用意できます。

■コース料理 洋食コース 5,940円～ *ご予算に応じて和食会席、和洋折衷料理も承ります

■会議中のお料理・お飲み物など

ペットボトル(お水)500ml	297円	ジュース	534円	サンドイッチ(1人前)	1,782円
コーヒー・紅茶	594円	ケーキ	534円		

ケータリングのご案内

- ・お飲み物は実数でのご精算となります(目安 お1人様1,944円(税込)～)
- ・パーティーのお時間は2時間制とさせていただきます。
- ・お料理内容は、料理長がお集まりの目的・ご要望に応じてメニューを作成いたします。
- ・別途、料理運搬費・サービス人件費がお申込み人数に応じて必要となります。
- ・お食事に伴う食器・銀器・グラス・テーブルクロス等のご用意をいたします。
- ・ご要望に応じて看板、舞台、装花、土産、司会、アトラクション、レセプタントなどの手配も承りますので、ご相談ください。