

届けたいのは、  
おいしい時間です。

A delicious time that I want to deliver



お客様と共に想いをカタチにするスペシャリスト

専任プランナーが、お客様にご満足いただけるケータリングサービスをご提案いたします。



## プランのご案内

お客様のご要望、ご予算に応じて最適なパーティープラン、  
デリバリープランをご提供いたします。



### オリジナルビュッフェAプラン[20名様~] 5,500円(税込6,050円)/1人~

#### 【冷製】

- ・ミニバーガー
- ・創作押し寿司の盛り合わせ
- ・プティアミューズ各種盛り合わせ
- ・合鴨スモークとサラミ盛り合わせ
- ・小海老とブロッコリーのカクテルサラダ
- ・米沢三元豚肉の冷製 特製ソース

#### 【温製】

- ・国産鶏のフリカッセとキタアカリポテトのチーズ焼き
- ・白身魚のポワレあさりの地中海風
- ・エミリア風ラザニア
- ・上海風焼きそば

#### 【デザート】

- ・本日のデザート盛り合わせ

### オリジナルビュッフェBプラン[20名様~] 6,500円(税込7,150円)/1人~

#### 【冷製】

- ・ヒレかつサンド
- ・握り寿司の盛り合わせ
- ・プティアミューズ各種盛り合わせ
- ・鮮魚のカルパッチョ
- ・シーフードとパンネのニース風サラダ
- ・国産銘柄鶏肉の冷製ザクザク香味ソース
- ・自家製ローストビーフ特製ソース

#### 【温製】

- ・白身魚のグリル 南仏風香草バターソース
- ・ビーフシチュー マッシュポテト添え
- ・米沢三元豚の低温調理 粒マスタードソース
- ・チキンライスグラタン
- ・上海風焼きそば

#### 【デザート】

- ・本日のデザート盛り合わせ

### 【フリードリンク(2時間)】

ビール / ウイスキー / 焼酎(芋・麦) / ワイン(赤・白) / レモンサワー  
烏龍茶 / オレンジジュース / コーラ / ミネラルウォーター / 炭酸水

### オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

※開催人数は20名様より、総額12万円以上よりご注文を承ります。

※ご予約は土日祝を除く、ご利用日の10日前までにお申込みをお願いします。人数確定の変更は土日祝を除く3日前までをお願いします。

※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。

※料理内容は季節や仕入れの都合により変更になる場合がございます。予めご了承ください。上記写真はイメージです。