



届けたいのは、
おいしい時間です。

A delicious time that I want to deliver

オーダーメイド パーティー



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。

明治安田ホール福岡



スタンダード ビュッフェプラン

おひとり様 6,050 円(税込)



Cold Menu

まい泉 ヒレかつサンド
握り寿司盛り合わせ
スモークサーモンのマリネ
サワークリーム添え
小海老とブロッコリーのカクテルサラダ
米沢三元豚の冷製 特製ソース

Hot Menu

国産鶏のフリカッセと
キタアカリポテトのチーズ焼き
焼き餃子 コチュジャンソース
シーフードピラフ
エミリア風ラザニア
上海風焼きそば

Desert

プティフール各種

スーペリア ビュッフェプラン

おひとり様 7,150 円(税込)



Cold Menu

まい泉 ヒレかつサンド
握り寿司盛り合わせ
マグロのタリアータ仕立て
シーフードとペンネのニース風サラダ
鶏むね肉の冷製 ごまだれソース
国産牛のローストビーフ 特製ソース

Hot Menu

国産鶏のフリカッセと
キタアカリポテトのチーズ焼き
米沢三元豚の低温調理 粒マスタードソース
焼き餃子 コチュジャンソース
海老のチリソース スクラブルエッグ添え
チキンライスグラタン
上海風焼きそば

Desert

プティフール各種

Drink | スタンダードドリンクプラン〈フリードリンク/2時間〉



Alcohol Drink

瓶ビール / ウイスキー / 赤・白ワイン / 麦・芋焼酎 / レモンサワー / 翠ジン

Soft Drink

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

・ご注文金額143,000円(税込)以上、及び20名様分より承ります。
・表示金額には、料理代/ドリンク代/サービススタッフ費/配送費/備品費が含まれております。
・掲載メニュー及び画像はイメージとなります。・仕入れ状況によってメニュー内容が変わる場合がございます。
・開催日の7日前までにご注文をお願いいたします。



プレミアム ビュッフェプラン

おひとり様 16,500円(税込)

Premium



生花装飾
サービス込み



Cold Menu

上握り寿司盛り合わせ
ズワイ蟹と雲丹の冷製スパゲティ
角切りサーモンとイクラのマリネ サワークリーム添え
帆立貝柱の低温調理 香草ソース
チーズと生ハムの盛り合わせ
米沢三元豚の低温調理 ベリーのコンフィチュール
国産牛のローストビーフ 特製ソース 山葵添え

Hot Menu

シェフの特製和牛シチュー
国産豚の角煮 イタリア風味
国産鶏もも肉のフリカッセ ポルチーニ風味
海の幸の地中海風 ブイヤベース仕立て
白身魚のグリル バターソース 季節野菜を添えて
小海老のペンネアラビアータ

Desert

プティフール各種
フルーツ盛り合わせ

Drink | デラックスドリンクプラン〈フリードリンク/2時間〉



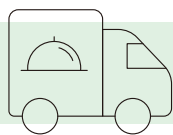
Alcohol Drink

スパークリングワイン / 瓶ビール / 赤・白ワイン / ウイスキー / 麦・芋焼酎
レモンサワー / 翠ジン / 日本酒 / カクテル3種(カシス / ピーチ / 紅茶)

Soft Drink

烏龍茶 / オレンジジュース / コーラ / ジンジャーエール / ミネラルウォーター / 炭酸水

・ご注文金額330,000円(税込)以上、及び20名様より承ります。
・表示金額には、料理代/ドリンク代/サービススタッフ費/配送費/備品費が含まれております。
・掲載メニュー及び画像はイメージとなります。・仕入れ状況によってメニュー内容が変わる場合がございます。
・開催日の7日前までにご注文をお願いいたします。



ワンウェイプラン

お届けのみのプラン

★ドリンクは別途ご注文可能です。
※フリードリンク不可



ワンウェイプラン E

〈10名様分〉一式
49,800円(税込)

Sample Menu 計10品

Cold Menu

- ・まい泉ヒレかつサンド10個
- ・カプレーゼ風冷製パスタ
- ・グリル野菜の特製ソース
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- ・スモークサーモンのマリネサワークリームとレモン添え
- ・アンガス牛のコールドローストビーフ

Hot Menu

- ・上海風焼きそば
- ・海老のチリソース
- ・ビーフシチュー(和牛)



ワンウェイプラン A

〈10名様分〉一式
24,800円(税込)

Sample Menu 計5品

Cold Menu

- ・まい泉 ヒレかつサンド10個
- ・カプレーゼ風冷製パスタ
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- ・鶏肉の冷製油淋鶏スタイル



ワンウェイプラン B

〈10名様分〉一式
29,800円(税込)

Sample Menu 計7品

Cold Menu

- ・まい泉 ヒレかつサンド10個
- ・カプレーゼ風冷製パスタ
- ・グリル野菜の特製ソース
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・ファラフェルと小海老のカクテルサラダ
- ・鶏肉の冷製油淋鶏スタイル
- ・米沢三元豚低温調理
ベリーのコンフィチュール



ワンウェイプラン C

〈10名様分〉一式
34,800円(税込)

Sample Menu 計8品

Cold Menu

- ・まい泉 ヒレかつサンド10個
- ・カプレーゼ風冷製パスタ
- ・グリル野菜の特製ソース
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・鶏肉の冷製油淋鶏スタイル
- ・米沢三元豚低温調理
ベリーのコンフィチュール

Hot Menu

- ・鉄鍋チャーハン
- ・上海風焼きそば



ワンウェイプラン D

〈10名様分〉一式
43,200円(税込)

Sample Menu 計9品

Cold Menu

- ・まい泉 ヒレかつサンド10個
- ・カプレーゼ風冷製パスタ
- ・グリル野菜の特製ソース
- ・生ハムのマッシュポテト包み
- ・スモークサーモンのマリネ
サワークリームとレモン添え
- ・米沢三元豚低温調理
ベリーのコンフィチュール

Hot Menu

- ・上海風焼きそば
- ・酢豚
- ・海老のチリソース

・ワンウェイプラン商品に関しては【2025年7月1日】より承ります。予めご了承ください。
・ご注文金額49,600円(税込)以上、及び2セット以上のご注文より承ります。・各プランに人数分の紙皿/箸/おしぼり/取り箸が付属しています。
・お届けのみのプランとなります。お客様にてゴミの処理をお願いいたします。・掲載メニュー及び画像はイメージとなります。
・仕入れ状況によってメニュー内容が変わる場合がございます。・開催日の7日前までにご注文をお願いいたします。
・納品時間は1時間幅でご注文をお願いいたします。(例:15:00~16:00納品)
・温製料理に関しては右記QRコードよりお取り扱いについてご確認ください。
・品質・衛生管理・安全性を確保する為、お料理のお持ち帰りをお断りしております。
・配送時間は【11:00~18:00】となります。それ以外のお時間はご相談ください。



※温製料理のお取り扱いについて

装飾コーディネート メニュー

Flower

ビュッフェ卓用装花(1Set)	55,000円(税込) ～
ちらし卓上装花(1個)	4,400円(税込) ～
ギフト用花束(1束)	7,700円(税込) ～
壇上用装花	33,000円(税込) ～
アーチフラワー(W190×H230/cm)	165,000円(税込) ～

Table Cloth

長角クロス(180×300/cm)	2,750円(税込) ～
丸クロス(90cm/120cm円卓用)	2,750円(税込) ～
丸クロス(150cm/180cm円卓用)	3,300円(税込) ～



- ・装花はオーダーメイドです。イメージ画像とは異なりますのであらかじめご了承ください。
- ・クロス枚数については、弊社適性数を超えたご要望がある場合に追加料金が発生致します。
- ・装飾サービス単体でのご注文は不可となります。ビュッフェプランとの併用でご注文可能です。
- ・開催日20日前までのご注文をお願いいたします。

コーヒーブレイクサービスメニュー

Drink

コーヒー(使い捨てカップ)	275円(税込)
コーヒー(カップソーサーorグラス)	495円(税込)
紅茶(使い捨てカップ)	275円(税込)
紅茶(カップソーサーorグラス)	495円(税込)
ソフトドリンク(使い捨てカップ)	330円(税込)
ソフトドリンク(グラス)	495円(税込)



Food

フィナンシェ(20個～)	330円(税込)/個
マドレーヌ(20個～)	330円(税込)/個
ブラウニー(20個～)	330円(税込)/個
クッキー(20個～)	330円(税込)/個
ロゴ入りマカロン(50個～)	550円(税込)/個



Others

基本スタッフ費用(5時間)	19,250円(税込)/人
延長スタッフ費用(1時間)	3,850円(税込)/人
配送費	11,000円(税込) ～
備品費	5,500円(税込) ～

- ・飲食費用注文金額55,000円(税込)より承ります。
- ・飲食費用の他にスタッフ費用/配送費/備品費が発生いたします。
- ・掲載画像はイメージとなります。
- ・開催日の10日前までにご注文をお願いいたします。

ドリンクプラン

デラックス
ドリンクプラン



スタンダード
ドリンクプラン



ソフトドリンク
プラン



おひとり様料金(税込)

2,200円

1,650円

880円

Alcohol Drink

スパークリングワイン	○		
瓶ビール	○	○	
赤・白ワイン	○	○	
ウイスキー	○	○	
麦・芋焼酎	○	○	
レモンサワー	○	○	
翠ジン	○	○	
日本酒	○		
カクテル3種(カシス/ピーチ/紅茶)	○		

Soft Drink

烏龍茶	○	○	○
オレンジジュース	○	○	○
コーラ	○	○	○
ジンジャーエール	○		○
ミネラルウォーター	○	○	○
炭酸水	○	○	○

オプションドリンク

シャンパン	13,200円(税込)～
スパークリングワイン	4,400円(税込)～
ビールサーバー(10ℓ樽付)	16,500円(税込)
追加ビール樽(10ℓ)	12,100円(税込)
缶ビール(350ml)	440円(税込)～/本※
アルコール缶(350ml)	330円(税込)～/本※
ソフト飲料PET(500ml)	330円(税込)～/本※

※ロット単位販売(24本)のみ

- ・各種120分フリードリンク制
- ・最低受注金額:飲料費のみ [82,500円(税込)]から
お受けいたします。
- ・別途人件費、配送費、備品費などがかかります。120分想定



オプションメニュー



Food

マグロ解体ショー(30kg～)	495,000円(税込)～
デザートビュッフェ(50名分より)	2,750円(税込)/1名
チョコレートファウンテン(40名分)	60,000円(税込)



Event

樽酒(4斗樽1斗酒入り)	121,000円(税込)
樽酒(一升瓶)	5,500円(税込)
ダミー樽(4斗樽サイズ)	60,500円(税込)
鏡開きセット～木槌/柄杓/法被(5名分)	22,000円(税込)
一合マス(レンタル品)	220円(税込)
金屏風6尺(半双)	27,500円(税込)
シャンパンタワー(ドリンク別)	55,000円(税込)



Performance

コンパニオン(2時間)	28,600円(税込)/名
イベント司会(2時間)	88,000円(税込)～
フレアバーテンダーショー	110,000円(税込)～
サービススタッフ(5時間)	19,250円(税込)
延長サービススタッフ(1時間)	3,850円(税込)

おすすめ!



50名分より

ローストビーフ現地カット
2,420円(税込)/1名

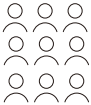


50名分より

出張板前 握り寿司
2,420円(税込)/1名

・掲載画像はイメージとなります。



 利用シーン	● V.I.P ● エグゼクティブ ● 社外向け懇親会 ● レセプション ● ウェディング など	● 社内懇親会 ● 謝恩会 ● 忘新年会 ● 竣工式 ● キックオフ ● 入社式 ● 内定式 など	● 社内懇親会 ● ランチミーティング ● セミナー研修 ● ホームパーティー ● 忘新年会 ● キックオフ など	● セミナー ● 国際会議 ● 総会 ● 講演会 など
 料金	16,500円(税込)～/ おひとり様	6,050円(税込)～/ おひとり様	24,800円(税込)～/ 〈10名様分〉一式	55,000円(税込)～ (飲食費 別途諸経費あり)
 ドリンク	 デラックス ドリンクプラン	 スタンダード ドリンクプラン	 別途ご注文可能 ※フリードリンク不可	 当日カウント制 ※最低保証数あり
 対応人数	20名様～	20名様～	20名様～	30名様～
 受注料金	330,000円(税込)～	143,000円(税込)～	49,600円(税込)～	110,000円(税込)～
 テーブル コーディネート	 生花	 造花		
 サービススタッフ				
 セッティング	 2H～2.5H目安	 1.5H～2H目安	 *お客様対応	 1H～1.5H目安
 片付け	 1H目安	 1H目安	 *お客様対応	 1H目安

・掲載しておりますメニューに関しては、サンプルメニューとなっております。メニューの種類や構成などを参考にいただけると幸いです。

・メニュー作成には1週間程度のお時間を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。

・お見積り内容、メニュー等、ケータリング内容の確定は【施工日より7日前まで】にお願いいたします。

・掲載しております各種プランには、運営に必要なサービススタッフ、備品一式、車両運搬費用などを含んでおります。(一部プランを除外)

・マグロ解体ショー、出張板前 握り寿司、シェフ出張サービス等のオプションメニューや特殊な食材、イベント等をご希望の場合は、遅くとも3週間前までにお申し付けください。
(手配可能な場合は2週間前よりキャンセル料が発生いたします)

・パーティーは2時間制とさせていただきます。2時間以上でのパーティーをご希望される場合は事前にご相談ください。

ドリンク料金・サービススタッフ費用の延長料金を頂戴いたします。

【キャンセルポリシー】
キャンセル、内容変更につきましては、施工日より遡って以下の取り決めとなります。

	※最終確定日 7日前	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
人数変更	対応可	10名未満の人数変更 対応可				対応不可		
キャンセル料金	無料	お見積り総額の 20%		お見積り総額の 50%		お見積り総額の 80%		施工料金総額の 100%