



# 格式あるひとときを、 料理というおもてなしで。

# Party and Catering

企業パーティー・懇親会・決起会など、大切な場にふさわしい上質なケータリングをご提供いたします。



定番料理を楽しめる、  
基本の安心プラン

## STANDARD

【スタンダードプラン】  
飲み放題付き **¥6,600** (税込)

お肉や魚料理が充実、  
一段上の満足プラン

## SPECIAL

【スペシャルプラン】  
飲み放題付き **¥7,700** (税込)

特選食材を盛り込んだ  
老若男女に人気のプラン

## HIGHGRADE

【ハイグレードプラン】  
飲み放題付き **¥8,800** (税込)

### 冷製料理

アジのフリットとラタトゥイユ  
若鶏と四種のビーンズのハニーマスタードマリネ  
タコときのこのバジルマリネ  
粗挽きチキンの炭焼き タルタルソース  
キャロットラペ  
グリーンムースと海老のビスク  
トマトのお米コロッケ  
自家製パテのピンチョス  
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え  
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

### 温製料理

やわらか若鶏のさくさくフリット  
チキンのデミグラス煮込み

### メイン

アサリと洋野菜のパエリア

### デザート

マCHEDニア  
スイーツビュッフェ

### 冷製料理

スモークサーモンとブロッコリーのレモンタルタル  
三元豚と茄子のさっぱりバルサミコマリネ  
タコときのこのバジルマリネ  
若鶏もも肉の炭焼き ゆずポテト添え  
海老のエスカベッシュ バイン風味  
グリーンムースと海老のビスク  
トマトのお米コロッケ  
自家製パテのピンチョス  
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え  
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

### 温製料理

白身魚のフリット ケイジャン風味  
やわらか豚のデミグラス煮込み  
特選牛のロースト

### メイン

魚介たっぷりパエリア

### デザート

マCHEDニア  
スイーツビュッフェ&焼菓子

### 冷製料理

冷製 ローストビーフ  
冷製 魚介のアヒージョ  
スモークサーモンとブロッコリーのレモンタルタル  
三元豚と茄子のさっぱりバルサミコマリネ  
赤いんげん豆チリミートソースのトルティーヤ  
若鶏ももの炭焼き ゆずポテト添え  
パストラミポークとドライフルーツのテリーヌ、コーン  
いくらとサーモンのコーン  
ふわふわ生ハム ハモンセラノ  
トマトのお米コロッケ  
自家製パテのピンチョス  
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え  
パンをケースにした冷製ピシソワーズ

### 温製料理

白身魚のフリット ケイジャン風味  
若鶏のトマト煮込み  
特選牛のロースト

### メイン

燻製鶏とターメリックライスのだリア

### デザート

マCHEDニア  
スイーツビュッフェ&焼菓子

フードロスが気になるお客様  
お手軽カジュアルプラン

## CASUAL

【カジュアルプラン】  
飲み放題付き **¥5,500** (税込)

### 冷製料理

アジのフリットとラタトゥイユ  
若鶏と四種のビーンズのハニーマスタードマリネ  
タコときのこのバジルマリネ  
粗挽きチキンの炭焼き タルタルソース

### キャロットラペ

グリーンムースと海老のビスク  
トマトのお米コロッケ  
自家製パテのピンチョス  
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え  
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

### 温製料理

やわらか若鶏の  
さくさくフリット

※季節・仕入れ状況によって内容に変更がございます。  
※パーティは2時間制となります。  
※8,800円(税込)以上のプランもご用意可能です。  
※16万円(税込)~承ります。

## DRINK

アルコール:ビール・ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ)・赤ワイン・白ワイン・芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ)・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ)

ノンアルコール:ウーロン茶・オレンジジュース・炭酸水・ミネラルウォーター

※ドリンクオプション:+550円(税込)にて、カクテル・サワー飲み放題追加