

パーティー料理 25名様より承ります。



写真はイメージです。

Aコース お一人様 6,000円 (税込・サービス料込 7,458円)

※税込み価格は参考価格です

Aコース メニューの一例

〈冷製〉

スモークサーモン 玉葱とケッパーを添えて  
種々のコールドミートにフルーツ入りポテトサラダ  
蛸と茄子のハーブマリネ  
海の幸と野菜のオーロラソース  
蒸し鶏とビーフンのサラダ仕立て ケイジャン風味  
各種フィンガーサンドイッチ

各種デザート  
コーヒー

〈温製〉

ソフトシェルシュリンプの唐揚げにスパイシーポテト  
海の幸と野菜の洋風衣揚げ  
ビーフカレー バターライス添え  
ピザパイ  
チキンと野菜とニョッキのクリーム煮  
ローストポーク 黒糖入りフルーツソース

※メニューの内容は変更になる場合がございます。

Bコース お一人様 8,000円 (税込・サービス料込 9,944円)

※税込み価格は参考価格です

Bコース メニューの一例

〈冷製〉

サーモンマリネ ハニーマスタードソース  
エスニックピクルス添え  
豚肉とビーフン 胡麻の香りのサラダ仕立て  
エスニック風生春巻  
小海老とパスタとフルーツのマンゴーソース  
ちらし寿司  
白身魚と茸のイタリアンマリネ  
各種フィンガーサンドイッチ

各種デザート  
コーヒー

〈温製〉

海老のスイートチリソース カシューナッツ添え  
帆立貝の照り焼き 彩り野菜  
焼売  
チキンの揚げ焼き 白胡麻風味  
法蓮草とベーコンのキッシュ・パイ  
ビーフカレー バターライス添え  
牛肉のステーキ ガーリックポテト添え

※メニューの内容は変更になる場合がございます。

Cコース お一人様 10,000円 (税込・サービス料込 12,430円)

※税込み価格は参考価格です

Cコース メニューの一例

〈冷製〉

鮮魚の薄切り 柚子胡椒風味  
大根の千枚漬けとともに  
ハワイアンシーザーサラダ  
生ハムにフレッシュフルーツ  
合鴨スモークの玄米クレープ巻き 北京ダック風  
黒豚のパテ・アंकクルートにドライフルーツ  
帆立貝と小海老とオレンジのグルマン  
マンゴーとセミドライビーフのキッシュ  
各種フィンガーサンドイッチ  
カリフォルニアロール

各種デザート  
コーヒー

〈温製〉

海老と野菜のピカタトマトソース  
帆立貝の香草焼き ラタトゥイユ添え  
牛肉のステーキに野菜のフリット  
蜂蜜入りバーベキースベアアリブ  
小籠包  
ビーフカレー バターライス添え  
白身魚と地中海野菜のプロヴァンサル風  
ガーリックトースト添え  
クリームコーンスープ

※メニューの内容は変更になる場合がございます。

## ケータリングのご案内

- ・パーティーのお時間は最大2時間とさせていただきます。
- ・上記コース料金とは別に、お料理等の運搬費、サービス人件費、備品費等が必要となります。
- ・ご予約はご利用日の20日前までをお願いいたします。
- ・ご要望に応じて看板・装花・司会などのお手配も承ります。