

■パーティープラン(洋食) ※20名様より承ります

※表示価格は全てサービス料込、税金別となります

お一人様 4,180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
 生ハムとポークタンズモークのサラダ 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
 スーピ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 パンプランソース
 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〉

プチ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 2,860円

組肴	甘焼き玉子 水菜舞茸浸し 蓮根挟み揚げ 鮭柚庵黒胡麻塗し 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 小羊 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 3,850円

組肴	芽巻き玉子 烏賊筍木の芽味噌 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	酢の物	巻き海老 松笠烏賊 分葱 筍 人参 辛子酢味噌 (別盛り) お造り 鯛重ね造り 鮓 芽物一式
焼き物	鱈菜種焼き 蓮麩田楽 はじかみ	吸物	筍 白魚 若布 香り木の芽
焚合せ	新筍含め煮 鱈子生姜煮 京人参 椎茸 絹さや	御飯	

■オプションメニュー

きしめん・かけそば 660円	にぎり樽寿司 7,700円～
ローストビーフ(ワゴンサービス) 3,300円(お一人様)	デザートbuffet 1,320円(お一人様) *名古屋めしもご用意できます。

■コース料理 洋食コース 5,500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 275円	ジュース 495円	サンドイッチ(1人前) 1,650円
コーヒー・紅茶 550円	ケーキ 495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1,980円～)
- ・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。