

Catering Plan



1,500円プラン

季節の果物とモッツァレラ

海老とブロッコリーのジェノバ風キヌアサラダ

スパイスチキンとグリルベジタブル

キーマとほうれん草カレーの稲荷 トマトサルサ

マスカルポーネを包んだスイートポテトボール

福岡名物3,000円プラン

九州鮮魚のタルタル

鯖と辛子明太子のブルスケッタ

酢モツのフレンチ仕立て

トリュフ香る筑前煮

一口餃子風春巻き 柚子胡椒ソース

博多ラーメン仕立ての稲荷

肉ごぼう天の稲荷

博多通りもんとマスカルポーネ黒豆

3,000円プラン

季節の果物とモッツァレラ

海老とブロッコリーのジェノバ風キヌアサラダ

冷製/温製 スープ

鮮魚のベッカフィーコ

ローストビーフとグリルベジタブル

チキンカチャトーラ

キーマとほうれん草カレーの稲荷 トマトサルサ

マスカルポーネを包んだスイートポテトボール



*合計金額10万円より承っております。

*プラン料金にはセッティング費用、簡易カトラリー、紙取皿、装飾、配送費が含まれます。

Drink Plan



self-drink

セルフドリンクプラン 1,100円

瓶ビール／ハイボール／レモンサワー／焼酎／ソフトドリンクなど数種類納品のみ

セルフソフトドリンクプラン 600円

烏龍茶／オレンジジュース／ジンジャーエールなど数種類納品のみ

free-drink

フリードリンクプラン

90分 2,000円

120分 2,500円

瓶ビール／ハイボール／レモンサワー／焼酎／ソフトドリンクなどの飲み放題

※ドリンクサーブスタッフが1名付きます。



フリーソフトドリンクプラン

90分.....1,100円

ソフトドリンク数種類の飲み放題

※ドリンクサーブスタッフが1名付きます。

*ドリンクサーブスタッフ1名につき 6,000円

*セルフドリンクはおひとりさま3杯を想定しています。

*乾杯用ビール中瓶のご用意も可能です。1本...660円

*シャンパン,ワインのご用意も可能です。ご相談ください。

*プラン料金にはプラカップ、氷代が含まれます。

*フードとの合計金額税込み10万円より承っております