

# ケータリングパーティプラン サンプルメニュー



お料理例  
お一人様

6,000円～  
(税・サービス料込 7,260円～)



- ・ スモークサーモンのサラダ仕立て  
ペーパー・レモン添え
- ・ 鴨のスモーク フルーツ添え ブラックペッパー風味
- ・ マグロの香味揚げ 自家製タルタルソース
- ・ 白身魚とつづ貝  
トマトと香草バターのカルターファーター包み焼
- ・ スズキのポワレ ニンニクとアンチョビ香る  
ブランタード添え 季節の野菜を添えて
- ・ 鶏胸肉の柔らか低温調理 香味野菜ソース
- ・ 自家製デミグラスソースで作ったビーフストロガノフ
- ・ ガーリック風味のピラフ

- ・ ハムカツサンド
- ・ トマト風味のペンネグラタン
- ・ 餡かけ五目焼きそば
- ・ 桶盛寿司（握りと巻物）
- ・ ホテル特製デザート  
季節のフルーツ盛り合わせ
- ・ コーヒーと紅茶

※ご予算に応じてご提案させていただきます。

※上記内容はbuffet形式となりますが正餐、卓盛形式もご準備させていただきます。

※季節によりメニューが変更となる場合がございます。

※20名様より承ります。

※原材料の一部に小麦・卵・乳・海老を含みます。

※食材にアレルギーのあるお客様は事前にお申し付けください。極力対応させていただきますが状況によりお受けし兼ねる場合がございます。

※その他お飲み物代、装飾代運搬保冷代、出張諸経費（備品・運搬車含む）人件費一式が別途必要となります。

※写真はすべてイメージです。