



ソネスのケータリングプラン

「世界中で今ここにしかないケータリングを」をコンセプトにご要望を伺いながらゲストの方のためのオリジナルのケータリングをご提供致します。

当社のケータリングは決まったメニューがございません。

旬の食材を大切にお客様のパーティーのためだけにメニューをご提案致します。

Coordinate Catering

コーディネートケータリングプラン

ゲストのコンセプト、年齢層、ご予算、皆様に伝えたいことをヒアリングしてその場だけのオリジナルの装飾を施したケータリングをいたします。

オリジナルコーディネートプラン

世界でここだけのケータリングをコンセプトにお客様のご要望に合わせてサプライズ感のある華やかにお料理や植物をテーブルにコーディネートいたします。

トレーコーディネートプラン

事前に木のトレイや食器などに盛り付けて設置することによって短時間でコーディネートいたします。植物などの装飾もプランに合わせて配置いたします。

3800 円プラン

(税抜き 3455 円)

ピンチョスの盛り合わせ、ブルスケッタ、フィンガーフードなどのフィンガーフード、メイン料理、デザートなど 14 品。植物などの装飾は華やかなスタンダードプラン。

4800 円プラン

(税抜き 4364 円)

食材をグレードアップしてピンチョス、オードブル盛り合わせ、ブルスケッタなどの豊富なフィンガーフード、メイン料理、デザートなど 16 品。植物などの装飾は豪華なデラックスプラン。

5800 円プラン

(税抜き 5273 円)

ピンチョス、オードブル盛り合わせ、ブルスケッタなどの豊富なフィンガーフード、メイン料理、デザートなど 16 品。品数は変わりませんが食材がさらに豪華になり、華やかで特別なケータリングを演出いたします。植物などの装飾はさらに豪華にエグゼクティブプラン。

●税込み 90000 円より承っております。●すべてにセッティングスタッフ費用、カトラリー、配送費込みの税込み価格です。

●他、お一人様税込み 10000 円 (税抜き 9091 円) までコースがございます。お気軽にご相談ください。



Drink

ドリンクプラン

ソフトドリンクのみ納品 540円プラン (税抜き 500円)

ウーロン茶、オレンジジュース、アップルジュース、ジンジャーエールなど数種類納品のみ

ソフトドリンク飲み放題 100分 1100円 (税抜き 1000円)

上記のメニューの飲み放題。サービススタッフが1名付きます。

1100円プラン (税抜き 1000円)

ビール、焼酎、ワイン、ソフトドリンク納品のみ

フリードリンクプラン

90分 …… 1800円 (税抜き 1637円) / 120分 …… 2000円 (税抜き 1819円)

生ビール、焼酎、ワイン、レモンサワー、ハイボール、カクテル、ソフトドリンク
サービススタッフが1名付きます。

生ビール(ハートランドビール)

約20杯 …… 8800円 (税抜き 8000円)

約45杯 …… 16500円 (税抜き 15000円)

現場サービススタッフ1名につき …… 5500円 (税抜き 5000円)

- フリードリンクはフードとの合計金額税込み 110000円より承っております。●ドリンクメニューは全てカップ、氷込みの価格です。
- 原則、樹脂製のトライタンガラスと使い捨てのクリアカップのご用意になります。●内容により別途費用が発生する場合があります。

Gathering Catering

ギャザリングケータリングプラン



「ギャザリング」とは“集まる”、“つどう”という意味です。

気のおけない仲間やご家族でのアットホームなパーティーにぴったりなケータリングスタイルです。木のトレイやストウブ鍋に入れてお持ちします。それだけでパーティーが華やかになります。

- 税込 16200円 (税別 15000円) より承ります。

2500円プラン

(おひとり様) (税抜き 2315円)

ピンチョス、オードブルの盛り合わせなど 10品

※木のトレイに盛り付けてご用意いたします。

3000円プラン

(おひとり様) (税抜き 2778円)

ピンチョス、オードブル盛り合わせ、オマールエビのグラタンなど 12品

※木のトレイに盛り付けてご用意いたします。

3500円プラン

11品+メイン料理 1品

(おひとり様) (税抜き 3241円)

ピンチョス、オードブルの盛り合わせなど、おにぎりなど 11品

+「チキンと野菜のトマト煮込み」、「ポークのクリームシチュー」、「リンゴ豚のラザニア」、「ケイジャンチキン」「フィッシュ&チップス」より好きなメインをひとつお選びください。

4500円プラン

13品+メイン料理 1品

(おひとり様) (税抜き 4167円)

ピンチョス、オードブルの盛り合わせなど、おにぎりなどまたはオープンサンドなど 13品

+「ソネスのビーフシチュー」、「スベアリのママレードグリル」、「煮込みハンバーグ」「グリルステーキ」、「本日の鮮魚のアクアパッツァ」より好きなメインをひとつお選びください。

Appetizer

個食スタイルのオードブル

感染対策を踏まえて取り分けタイプではなくおひとり様ごとの個食スタイルのオードブルの盛り合わせです。
メニューは旬の食材を取り入れるために季節ごとに変わります。



2500 円プラン (税抜き 2315 円)

チキンのカチャトーラ、自家製ベーコンのグリル、黒毛和牛のローストビーフ、ノルウェー産スモークサーモンのマリネ、吉井町りんご豚のパテドカンパーニュ、ミニ鰻、パンタパス他、合計 11 品



3500 円プラン (税抜き 3241 円)

海老の旨煮、季節の野菜のマリネ、自家製燻製の盛り合わせ、本日のキッシュ、唐揚げとポテト、吉井町りんご豚のパテドカンパーニュ、パエリアまたは鰻またはパンタパス他、合計 16 品



5000 円プラン (税抜き 4630 円)

トリスタン島産天然ロブスターのグラタン、鮑の酒蒸し、黒毛和牛のローストビーフ、本日の鮮魚の一品、シチリア風カポナータ、プライムビーフシチュー、パエリアまたは鰻またはパンタパス、デザートまたはフルーツ他、合計 17 品

●メニューは季節の一例です。季節により大きく変わります。詳しくはご確認ください。●15000 円より承ります。