

CATERING

Buffet plan



会場の設営・撤収作業・イベント進行などもお任せください。

最低注文金額

12 万円(税込)

ビュッフェプラン一覧

[グランドメニュー]



8品

カジュアルプラン

お一人様 ¥2,500 (税込)



10品

スタンダードプラン

お一人様 ¥3,000 (税込)



11品

スペシャルプラン

お一人様 ¥3,200 (税込)



12品

ロイヤルプラン

お一人様 ¥3,500 (税込)



11品

エクセレントプラン

お一人様 ¥3,500 (税込)



12品

プレミアムプラン

お一人様 ¥3,800 (税込)



14品

プラチナプラン

お一人様 ¥4,000 (税込)



16品

ラグジュアリープラン

お一人様 ¥5,500 (税込)

ビュッフェプラン一覧

[デザート / ヴィーガン・ベジタリアン / ハラルフレンドリー]

デザート・ケータリングプラン



7品

デザート・ケータリングプラン

お一人様 ¥2,500 (税込)

ヴィーガン・ベジタリアン向けプラン



9品

ヴィーガン・ベジタリアン向けプランA



お一人様 ¥3,000 (税込)



12品

ヴィーガン・ベジタリアン向けプランB



お一人様 ¥4,500 (税込)

ハラルフレンドリープラン



9品

ハラルフレンドリープランA



お一人様 ¥3,000 (税込)



12品

ハラルフレンドリープランB



お一人様 ¥4,500 (税込)



カジュアルプラン

お一人様

¥2,500(税込) / 8品

人気のメニューが揃っております。すべてのメニューをカップでご提供致します。



スペイン産生ハム・ハモンセラーノ



イタリア風オムレツ-フリッターダ-



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ



オイルサーディン&ブロッコリー



季節の冷製料理



クロワッサンサンド
〜サラミとレッドチェダーチーズ〜



マカロン・アソート

※写真はイメージです



スタンダードプラン

お一人様

¥3,000 (税込) / 10品

華やかさとボリュームを兼ね備えたおすすめプランです。

温



ステーキハウスのビーフビスタフ

温



白身魚の香草グリル

温



四川風エビのチリソース



ローストビーフ



スペイン産生ハム・ハモンセラーノ



ハーブグリルチキン・マスタードソース



イタリア風オムレツ・フリッターター



季節の冷製料理



サラミとレッドチェダーチーズの
チャパタサンド



デザート

※写真はイメージです



スペシャルプラン

お一人様

¥3,200(税込) / 11品

地中海風シーフードパエリアや鶏の香味チリソースなど人気のメニューばかりの特別なプランです

温



地中海風シーフードパエリア

温



トリュフソースのグリルチキン
~彩り野菜添え~

温



白身魚の香草グリル

温



鶏の香味チリソース



スペイン産生ハム・ハモンセラノ



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



イタリア風オムレツ~フリッタータ~



シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ



キヌアとチキンのトマトドレッシング



季節の冷製料理



マカロン・アソート

※写真はイメージです



ロイヤルプラン

お一人様

¥3,500(税込) / 12品

3種類の温製料理やローストビーフなど、ボリュームもしっかりしたプランです。

温



白身魚の香草グリル

温



トリュフソースのグリルチキン
~彩り野菜添え~

温



地中海風シーフードバリエア



ローストビーフ



スペイン産生ハム・ハモンセラノ



エビとイカの冷製マリネ



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



イタリア風オムレツ・フリッターダ



コーン&ディップ



季節の冷製料理



季節のフィンガーフード



ミニハンバーガー

※写真はイメージです



エクセレントプラン

お一人様

¥3,500(税込) / 11品

ローストビーフやパエリアに加え総勢11品の豪華なプランで、おもてなしの場面に最適です。

温



白身魚の香草グリル

温



鶏の香味チリソース

温



ステーキハウスのビーフピラフ



握り寿司盛り合わせ



ローストビーフ



エビとイカの冷製マリネ



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



ハーブグリルチキン
-マスタードソース-



季節の冷製料理



クロワッサンサンド
〜ササミとレッドチェダーチーズ〜



デザート

※写真はイメージです



プレミアムプラン

お一人様

¥3,800(税込) / 12品

握り寿司も含めた和・洋の人気メニューたっぷりの華やかなプランです。

温



牛肉の赤ワイン煮込み

温



白身魚の香草グリル

温



地中海風シーフードパエリア



握り寿司盛り合わせ



ローストビーフ



ハーブグリルチキン・マスタードソース



エビとイカの冷製マリネ



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



紫キャベツとニンジンのラペ



季節の冷製利用



季節のフィンガーフード



デザート

※写真はイメージです



プラチナプラン

お一人様

¥4,000(税込) / 14品

熱々の温製料理や華やかな冷製料理が全部で14品揃った、シェフおすすめのプランです。





ラグジュアリープラン お一人様 ¥5,500(税込) / 16品

大人気の「牛肉の赤ワイン煮込み」や握り寿司などすべて揃ったNO.1プランです。





デザート・ケータリングプラン

お一人様

¥2,500(税込) / 7品

人気のスイーツメニューを取り揃えた、華やかなデザートのみのプランです。



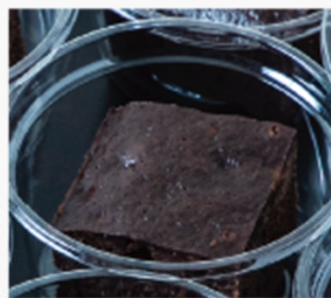
ニューヨークチーズケーキ



マカロン・アソート



ダブルベリーのケーキ



濃厚なガトーショコラ



生キャラメルのケーキ



ティラミス



桃とラズベリーのケーキ

※写真はイメージです



ヴィーガン・ベジタリアン向け プランA

お一人様

¥3,000(税込) / 9品

ヴィーガン・ベジタリアンの方向けのプランです。見た目にも華やかなこだわりのプランです。

温



大豆ミートの菜園風トマト煮込み

温



ベジタブルナゲット&ポテトフライ

温



ターメリックライス(カップ)



クスクスのオニオンマリネ



2種のズッキーニとタバナードソース



キヌアのサラダ〜トマトドレッシング〜



キノコのマリネ



紫キャベツとニンジンのラベ



グリル野菜のチャパタ

※写真はイメージです



ヴィーガン・ベジタリアン向け プランB

お一人様

¥4,500(税込) / 12品

温製料理も冷製料理も工夫を凝らしました。全12品をお楽しみくださいませ。

温



テンペのグリル
〜ヴィーガンクリームソース〜

温



大豆ミートの菜園風トマト煮込み

温



大豆ミートの小籠包

温



ベジタブルナゲット&ポテトフライ

温



ターメリックライス(カップ)



クスクスのオニオンマリネ



2種のズッキーニとタバナードソース



キヌアのサラダ
〜トマトドレッシング〜



ミックスビーンズのマリネ



キノコのマリネ



紫キャベツとニンジンラのバ



グリル野菜のチャバタ

※写真はイメージです

温

温製料理 ... アツアツの状態でご提供



ハラルフレンドリープランA

お一人様

¥3,000(税込) / 9品

人気のチキンバラクも入ったオススメのプランです。※豚肉とアルコールを使用していません。

温



チキンバラク

温



ベジタブルナゲット&ポテトフライ

温



タメリックライス(カップ)



芽キャベツのカレー風味



2種のズッキーニとトマトソース



ミックスビーンズのマリネ



キノコのマリネ



紫キャベツとニンジンのラベ



グリル野菜のチャバタ

※写真はイメージです



ハラルフレンドリープランB お一人様 ¥4,500(税込) / 12品

人気の温製料理も4品入ったスペシャルなハラルフレンドリープランです。※豚肉とアルコールを使用していません。



テンペのグリル
～ヴィーガンクリームソース～



コフタカレー



チキンバラク



ベジタブルナゲット&ポテトフライ



ターメリックライス(カップ)



芽キャベツのカレー風味



ブロッコリーのマリネ



2種のズッキーニとタブナードソース



ミックスビーンズのマリネ



キノコのマリネ



紫キャベツとニンジンのラベ



グリル野菜のチャパタ

※写真はイメージです

DRINK PLAN

ドリンクプラン

フリードリンクプラン [ライト]

- ・瓶ビール(お一人様1本)
- ・焼酎(麦 / 芋)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンチューハイ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥1,200(税込)

フリードリンクプラン [スタンダード]

- ・瓶ビール
- ・焼酎(麦 / 芋)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンチューハイ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥1,500(税込)

生ビールサーバー付き

フリードリンクプラン

- ・サーバー生ビール
- ・乾杯用瓶ビール
- ・焼酎(麦 / 芋)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンチューハイ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥2,000(税込)

ワイン+日本酒付き

フリードリンクプラン

- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・ワイン(赤・白)
- ・焼酎(麦 / 芋)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンチューハイ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥2,000(税込)

ソフトドリンクプラン [ライト]

- ・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
- ・コーラ
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥800(税込)

ソフトドリンクプラン [スタンダード]

- ・ホットコーヒー
- ・紅茶
- ・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
- ・コーラ
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥1,000(税込)

※ フリードリンクの延長は30分につき300円(お一人様あたり)にて承ります