

9月1日以降、新規ご注文分のメニューです。2027年2月28日まで

ケータリング用

企業様の
宴会予約
名古屋
NO.1

格式あるひとときを、 料理というおもてなしで。

企業パーティー・懇親会・決起会など、大切な場にふさわしい上質なケータリングをご提供いたします。



特選食材を盛り込んだ
老若男女に人気のプラン

HIGHGRADE

【ハイグレードプラン】
飲み放題付き **¥7,500** (税別)

お肉や魚料理が充実、
一段上の満足プラン

SPECIAL

【スペシャルプラン】
飲み放題付き **¥6,500** (税別)

定番料理を楽しめる、
基本の安心プラン

STANDARD

【スタンダードプラン】
飲み放題付き **¥5,500** (税別)

冷製料理

冷製 ローストビーフ
冷製 魚介アヒージョ
海老フリット〜レモンタルタル〜
濃厚ホホワイトポテトグラタン〜オマールソース〜
ミニハンバーグとクスクスのサラダ
スモークサーモンといくらのクリームチーズクレープ
赤いんげん豆チリミートソースのトルティーヤ
ふわふわ生ハム ハモンセラーノ
炭火焼チキンときのこのキッシュ
自家製パテのピンチョス
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え
パンをケースにしたきのこの香るデミグラスシチュー

温製料理

白身魚のフリット ケイジャン風味
とろ旨チキンのクリーム仕立て
やわらか三元豚のステーキ
特選牛のロースト

メイン

燻製鶏とターメリックライスのドリア

デザート

マCHEDニア
スイーツビュッフェ&焼菓子

冷製料理

ミニハンバーグとクスクスのサラダ
粗挽きソーセージとスパイシーピーンズ
タコとケールの健康サラダ
クレープで楽しむチキンフリカッセ
旨さばのさっぱりレモンマリネ
ジャンバラヤ風お米サラダ〜オム仕立て〜
炭火焼チキンときのこのキッシュ
自家製パテのピンチョス
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

温製料理

白身魚のフリット ケイジャン風味
やわらか豚のデミグラス煮込み
茄子とじゃがいものペンネミートグラタン
特選牛のロースト
魚介たっぷりパエリア

デザート

マCHEDニア
スイーツビュッフェ&焼菓子

冷製料理

旨さばのさっぱりレモンマリネ
若鶏の芳醇クリームフリカッセ
タコとケールの健康サラダ
鶏ささみフリット〜ラタトゥイユ添え〜
キャロットラペ
ジャンバラヤ風お米サラダ〜オム仕立て〜
炭火焼チキンときのこのキッシュ
自家製パテのピンチョス
ツナとアンチョビのたまごタルト 生ハム添え
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

温製料理

やわらか若鶏のさくさくフリット
チキンのデミグラス煮込み
茄子とじゃがいものペンネミートグラタン
あさりと洋野菜のパエリア

デザート

マCHEDニア
スイーツビュッフェ

※季節・仕入れ状況によって内容に変更がございます。
※パーティは2時間制となります。
※8,500円(税別)以上のプランもご用意可能です。

《20名様より承ります》

DRINK

アルコール:ビール・ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ)・赤ワイン・白ワイン・芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ)・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ)

ノンアルコール:ウーロン茶・オレンジジュース・炭酸水・ミネラルウォーター

※ドリンクオプション: +500円(税別)にてカクテル・サワー飲み放題追加

◆キャンセル規定およびキャンセル料について

解約日時	ご利用予定日の10日前より6日前まで	ご利用予定日の5日前より4日前まで	ご利用予定日の3日前
キャンセル料	ケータリングサービスの総額料金の10%	ケータリングサービスの総額料金の30%	ケータリングサービスの総額料金の100%

PartyMaker



詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください

運営会社
株式会社 TCフォーラム
美しい時代へ——東急グループ

FOR CATERING

Corporate
Banquet
Reservations
No.1 in Nagoya

An elegant occasion, expressed through the hospitality of food.

We provide premium catering suited to important occasions such as corporate parties, networking events, and kick-off celebrations.



Specially selected ingredients — popular with all ages

Rich in meat & seafood dishes — a step up in satisfaction

Enjoy classic dishes — our basic, reliable plan

HIGHGRADE

¥7,500 (excl. tax) — free-flow
drinks

Cold DishesChilled Roast Beef, Chilled Seafood Ahijo (Garlic Oil), Shrimp Fritters with Lemon Tartar Sauce, Rich White Potato Gratin with Homard Sauce, Mini Hamburg Steak & Couscous Salad, Smoked Salmon & Salmon Roe Cream Cheese Crepe, Red Kidney Bean Chili Tortilla, Jamón Serrano (Fluffy Cured Ham), Charcoal-grilled Chicken & Mushroom Quiche, House-made Pâté Pinchos, Tuna & Anchovy Egg Tart with Prosciutto, Mushroom Demi-glace Stew in a Bread Bowl

Hot DishesWhite Fish Fritters, Cajun-style, Chicken in Creamy Sauce, Sangen Pork Steak (Premium Breed), Specially Selected Roast Beef

MainSmoked Chicken & Turmeric Rice Doria

DessertFruit Macedonia (mixed fruit salad), Sweets Buffet & Baked Sweets

SPECIAL

¥6,500 (excl. tax) — free-flow
drinks

Cold DishesMini Hamburg Steak & Couscous Salad, Coarse-ground Sausage & Spicy Bean Salad, Octopus & Kale Health Salad, Chicken Fricassee Crepe, Fresh Mackerel with Zesty Lemon Marinade, Jambalaya-style Rice Salad, Omelet-topped, Charcoal-grilled Chicken & Mushroom Quiche, House-made Pâté Pinchos, Tuna & Anchovy Egg Tart with Prosciutto, Basil Potato & Prosciutto Sandwich

Hot DishesWhite Fish Fritters, Cajun-style, Pork Stewed in Demi-glace Sauce, Eggplant & Potato Penne Meat Gratin, Specially Selected Roast Beef, Seafood Paella

DessertFruit Macedonia (mixed fruit salad), Sweets Buffet & Baked Sweets

STANDARD

¥5,500 (excl. tax) — free-flow
drinks

Cold DishesFresh Mackerel with Zesty Lemon Marinade, Young Chicken Fricassee in Rich Cream Sauce, Octopus & Kale Health Salad, Chicken Tenderloin Fritters with Ratatouille, Carrot Rapé (French-style Carrot Salad), Jambalaya-style Rice Salad, Omelet-topped, Charcoal-grilled Chicken & Mushroom Quiche, House-made Pâté Pinchos, Tuna & Anchovy Egg Tart with Prosciutto, Basil Potato & Prosciutto Sandwich

Hot DishesCrispy Young Chicken Fritters, Chicken Stewed in Demi-glace Sauce, Eggplant & Potato Penne Meat Gratin, Clam & Vegetable Paella

DessertFruit Macedonia (mixed fruit salad), Sweets Buffet

* Menu contents are subject to change depending on the season and availability of ingredients. * Each party is limited to a 2-hour time slot. * Plans priced at ¥9,350 (excl. tax) and above are also available. **《Available for parties of 20 guests or more.》**

DRINK **Alcoholic:** Beer · Whisky (on the rocks / with water / with soda) · Red wine · White wine · Imo shochu (on the rocks / with water / with soda) · Mugi shochu (on the rocks / with water / with soda)
Non-alcoholic: Oolong tea · Orange juice · Sparkling water · Mineral water

* Drink option: add unlimited cocktails & sours for +¥550 (tax included)

Cancellation timing	10–6 days before event	5–4 days before event	3 days before event (or later)
Cancellation fee	10% of total catering fee	30% of total catering fee	100% of total catering fee

PartyMaker



詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください

