

関西
企業宴会
安心の
トータル
サポート

格式あるひとときを、
料理というおもてなしで。

Party
and
Catering

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。



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)

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)

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)

冷製料理

アジのフリットとラタトゥイユ
若鶏と四種のビーンズのハニーマスタードマリネ
タコときのこのバジルマリネ
粗挽きチキンの炭焼き タルタルソース
キャロットラペ
グリーンムースと海老のビスク
トマトのお米コロッケ
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

メイン

しらすと菜の花のスパゲティ
アサリ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

冷製料理

スモークサーモンとブロッコリーのレモンタルタル
三元豚と茄子のさっぱりバルサミコマリネ
タコときのこのバジルマリネ
若鶏もも肉の炭焼き ゆずポテト添え
海老のエスカベッシュ バイン風味
グリーンムースと海老のビスク
トマトのお米コロッケ
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
特選牛のロースト

メイン

しらすと菜の花のスパゲティ
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

冷製 ローストビーフ
冷製 魚介のアヒージョ
スモークサーモンとブロッコリーのレモンタルタル
三元豚と茄子のさっぱりバルサミコマリネ
赤いんげん豆チリミートソースのトルティーヤ
若鶏ももの炭焼き ゆずポテト添え
パストラミボークとドライフルーツのテリーヌ、コーン
いくらとサーモンのコーン
ふわふわ生ハム ハモンセラノ
トマトのお米コロッケ
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冷製ビシソワーズ

温製料理

白身魚のフリット ケイジャン風味
若鶏のトマト煮込み
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だリア

デザート

マCHEDニア
スイーツビュッフェ&焼菓子

※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。
※30名様〜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%