

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

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。



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



美しい時代へ——東急グループ

株式会社 TCフォーラム

FOR CATERING

**Kansai Corporate
Banquets
Reliable, Full-
Service Support**

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.》**

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)

DRINK

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 団



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

