



ニラックスケータリソグザービス パーティーメニュー



2026年2月1日からのメニューです

5,500円のスペシャルプラン以上に
ローストビーフとにぎり寿司を



Party menu

パーティーメニュー



HIGH QUALITY PLAN

ハイクオリティプラン 17品

¥7,500 (税込¥8,250)

◆ おすすめメニュー

- ◇国産牛の低温焼成ローストビーフ レフォールソース
- ◇特上握り寿司 10種盛り合わせ
- ・まぐろ・サーモン・イカ・ホタテ・生海老・たこ
・あぶらがれい・うなぎ・カラスカレイ・つぶ貝

◆ 冷 菜

- ◇コールドミートの饗宴 ~チーズとクリスピークラッカーを添えて~
- ◇炙り生ハムとスペイン風オムレツのピーチヨウ ~タパススタイル~
- ◇紅茶鴨とネギのロースト ~ハニー・ヴァン・ルージュソース~
- ◇小さなタルトレット (ホタテの香草マリネ&ボイルドエッグとポテト)
- ◇サーモンのカルバッচョ ジャルダン風
- ◇海老のフリッターラ シトラスエッセンス
- ◇白身魚のフリット ドライマト入りヴィネグレットソース
- ◇イタリアンハムとタマゴのクロワッサンサンド

◆ 湯 菜

- ◇低温長時間調理ポーク 茄子胡椒ソース
- ◇牛肉の赤ワイン煮込み ~プロヴァンスの薫り高いデクリネゾン~
- ◇塩麹でマリネした真鯛と大葉のボワレ 濃厚ビスクソース
- ◇芳醇なトリュフが香るチキンのオーブン焼き
- ◇黄金おこげの鶏白湯スープ

◆ スイーツ

- ◇お勧めデザート盛り合わせ
- ◇果樹園の四季 フルーツ・ワンド

DELUXE PLAN

デラックスプラン 16品

¥6,500 (税込¥7,150)

◆ おすすめメニュー

- ◇低温焼成 自家製ローストビーフ ホースラデッシュソース
- ◇特上握り寿司 6種盛り合わせ
- ・まぐろ・サーモン・ホタテ・生海老・つぶ貝・穴子

◆ 冷 菜

- ◇ホタテの香草マリネとスペイン風トルティーヤのデュオ
- ◇コールドミートの饗宴 ~チーズとクリスピークラッckerを添えて~
- ◇白身魚のフリット ドライマト入りヴィネグレットソース
- ◇国産豚ロースのロティ ロース仕立て
- ◇たらこと大葉の冷製パスタ ジャボネスタイル
- ◇鶏ムネ肉のヴァーフル冷製仕立て スイート・オリエンタル・ソース
- ◇サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

◆ 湯 菜

- ◇チキンオーブン焼き エルブ・ド・プロヴァンスの香り
- ◇白身魚のボワレ ~ソース・アメリケーヌ~
- ◇具沢山な香港スタイル・フライドヌードル オイスター・エッセンス
- ◇ポークヒレ肉のカツレツ ポモドーロ&チーズソース
- ◇シェフ厳選 心点の盛り合わせ

◆ スイーツ

- ◇ブチケーキ盛り合わせ
- ◇果樹園の四季 フルーツ・ワンド

会議や研修後の打ち上げなどに
お手軽にご利用ください

SPECIAL PLAN

スペシャルプラン 14品
¥5,500 (税込¥6,050)

◆ おすすめメニュー

- ◇自家製ローストビーフのサラダ仕立て
- ◇五彩握り(ごさいにぎり)
- ・まぐろ・サーモン・イカ・海老・穴子

◆ 冷 菜

- ◇もちブチ水餃子 麻辣ソース
- ◇炙り生ハムとスペイン風オムレツのピーチヨウ ~タパススタイル~
- ◇鶏スマーカーと香味野菜のバルサミコクリームソース
- ◇たらこと大葉の冷製パスタ ジャボネスタイル
- ◇ホタテの香草マリネとボイルドエッグのタルトレット

◆ 湯 菜

- ◇香草香るチキンのグリル ハニーマスタードソース
- ◇煮込みハンバーグ デミグラスソース
- ◇白身魚の塩麹マリネと彩り野菜のボウル ブルーブランソースバジリックの香り
- ◇五目野菜のオイスター香るソース焼きそば
- ◇サンドイッチバリエ (ハムチーズ&エッグ)

◆ スイーツ

- ◇ブチケーキ盛り合わせ
- ◇フルーツ・コンポート ~美酢のエッセンス~

DRINK

ドリンク

ハイクオリティプラン
デラックスプラン

Alcohol

アルコール

- ・瓶ビール・レモンサワー・焼酎(麦・芋)・ワイン・ウイスキー
- ・バーボン・スコッチ・梅酒

Soft Drink

- ・烏龍茶・ソーダ水・フルーツジュース
- ・ミネラルウォーター・フルーツティー



DRINK

ドリンク

Alcohol

- ・瓶ビール・レモンサワー・ワイン・ウイスキー
- ・焼酎(麦・芋)

Soft Drink

- ・烏龍茶・ソーダ水・フルーツジュース
- ・ミネラルウォーター

お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の4日前迄にご連絡ください。

※ご利用日近くおよび当日の変更是ご対応出来ない場合がございます。※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。※写真はイメージです。