



¥5,500 Catering Package

120分
フリードリンク付き

¥5,500 (税込¥6,050 / お一人様)

3つのプランが
お客様の理想のカタチを叶えます

ボリュームも彩りも妥協なし
満足していただけるプラン

14品



スタンダードプラン
Standard course

〈Special Menu〉

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～ホースラデッシュソース～
- 握り寿司 5種盛り合わせ

〈冷菜〉

- ・もちブチー一口水餃子～ボン酢ジュレ～
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス
- ・トマトの冷製パスタ フレッシュバジル添え
- ・紅茶鴨のスマーク～フルーツソース～
- ・みつせ鶏とロメインレタスのシーザーサラダ
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ

〈温菜〉

- ・香草香るチキンのオープン焼き
～ガーリックハーブソース～
- ・煮込みハンバーグ バジルペンを添えて
- ・塩麴でマリネした白身魚のボワレ
～和風柚子ソース～
- ・屋台風ソース焼きそば

〈スイーツ〉

- ・ブチデザートアソート
- ・フルーツ盛り合わせ

品数を絞って大満足！
ローストビーフ&寿司付プラン

11品



ボリュームアッププラン
Volume up course

〈Special Menu〉

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～ホースラデッシュソース～
- 握り寿司 5種盛り合わせ

〈冷菜〉

- ・もちブチー一口水餃子～ボン酢ジュレ～
- ・トマトの冷製パスタ フレッシュバジル添え
- ・いなり寿司
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ

〈温菜〉

- ・鶏唐揚げ&皮付きポテトフライ
- ・煮込みハンバーグ バジルペンを添えて
- ・五目チャーハン
- ・屋台風ソース焼きそば

〈スイーツ〉

- ・ブチデザートアソート

会話を止めない、手を汚さない
交流が主役のプラン

11品



フィンガープラン
Finger course

〈Special Menu〉

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～フリルレタスと共に～
- 彩り海鮮のてまり寿司

〈冷菜〉

- ・シュリンプと2色オリーブのピンチョス
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス
～タパススタイル～
- ・エスカベッシュ和風仕立て
- ・国産豚のロティ～フルーツソース～
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ

・紅茶鴨とネギのロースト

- ～ハニー・ヴァン・ルージュソース～
- ・チキン・スキヤーズ ジャパニーズスタイル
～焼き鳥～

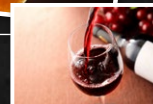
〈スイーツ〉

- ・ブチデザートアソート
- ・フルーツ盛り合わせ

全コース共通 Alcohol & Soft Drink

〈アルコール〉 瓶ビール / 焼酎(麦・芋) / ワイン(赤・白)
ハイボール / ジンジャーハイボール / レモンサワー

〈ソフトドリンク〉 烏龍茶 / フルーツジュース
ソーダ水 / 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もご提案いたします。お気軽にお問い合わせください。

※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は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。※画像はイメージです。



120-Minute Limit
Includes Free Drinks

¥5,500 (¥6,050 incl.tax / Price per person)

Three courses tailored to bring
your ideal event to life.

Generous portions and vibrant
presentation—no compromises.

14 Dishes



Standard Plan

〈 Chef's Special 〉

- Chilled Slow-Roasted Roast Beef with Horseradish Sauce
- Chef's Selection of Five Nigiri Sushi Varieties

〈 Cold Dishes 〉

- Chewy Bite-Sized Boiled Dumplings with Ponzu Jelly
- Seared Prosciutto and Spanish Omelet Pinchos
- Chilled Tomato Pasta with Fresh Basil
- Smoked Black Tea-Infused Duck with Fruit Sauce
- Mitsuse Chicken and Romaine Lettuce Caesar Salad
- Whole Wheat Bread Sandwiches

〈 Hot Dishes 〉

- Herb-Infused Oven-Roasted Chicken with Garlic Herb Sauce
- Braised Hamburg Steak Served with Basil Penne
- Shio-Koji Marinated White Fish Poêlé with Japanese Yuzu Sauce
- Japanese Street-Style Yakisoba Noodles

〈 Desserts 〉

- Assorted Mini Desserts
- Fresh Fruit Platter

A streamlined menu featuring
roast beef and sushi
for great satisfaction.

11 Dishes



Volume Up Plan

〈 Chef's Special 〉

- Chilled Slow-Roasted Roast Beef with Horseradish Sauce
- Chef's Selection of Five Nigiri Sushi Varieties

〈 Cold Dishes 〉

- Chewy Bite-Sized Boiled Dumplings with Ponzu Jelly
- Chilled Tomato Pasta with Fresh Basil
- Inari Sushi
- Whole Wheat Bread Sandwiches

〈 Hot Dishes 〉

- Japanese Fried Chicken & French Fries
- Braised Hamburg Steak Served with Basil Penne
- Fried Rice
- Japanese Street-Style Yakisoba Noodles

〈 Desserts 〉

- Assorted Mini Desserts

Easy-to-eat dishes
designed to keep
the conversation going.

11 Dishes



Finger Food Plan

〈 Chef's Special 〉

- Chilled Slow-Roasted Roast Beef with Frill Lettuce
- Colorful Seafood Temari Sushi (Ball-Shaped Sushi)

〈 Cold Dishes 〉

- Shrimp and Two-Color Olive Pinchos
- Seared Prosciutto and Spanish Omelet Pinchos (Tapas Style)
- Japanese-Style Escabeche
- Japanese Pork Rôti with Fruit Sauce
- Whole Wheat Bread Sandwiches

- Roasted Black Tea-Infused Duck and Leeks with Honey Vin Rouge Sauce
- Japanese-Style Chicken Skewers (Yakitori)

〈 Desserts 〉

- Assorted Mini Desserts
- Fresh Fruit Platter

Common Menu for All Courses Alcohol & Soft Drink

- [Alcoholic Beverages] Bottled Beer / Shochu (Barley / Sweet Potato) / Whiskey Highball
Ginger Whiskey Highball / Lemon Sour / Wine (Red / White)
- [Soft Drinks] Oolong Tea / Sparkling Water / Fruit Juice / Mineral Water



We can also propose the perfect plan customized to your specific needs. Please feel free to contact us.

- ※ Party reservations must be made at least 10 business days prior to the event date.
- ※ Changes to the number of guests must be submitted at least 4 business days prior.
- ※ Changes requested close to the event date or on the day of the event may not be accommodated.
- ※ Menu items are subject to change depending on the season and ingredient availability.