ニラックスケータリングサービス　プレジデントプラン

MEETING SPACE AP

President Plan

Top QUALITY

ラグジュアリーな空間で楽しむ 非日常のひと時
美味しい料理と、バラエティー豊かなお酒の数々 大切なゲストの記憶に残るパーティープラン

プレジデントプラン ￥10,000（税別）/お一人様　14品

食器類は、陶器・グラスを使用し高級感を演出いたします

アルコール飲み放題付き

chefs recommend menu
シェフのおすすめメニュー

低温調理で焼き上げた
国産牛のローストビーフ
国産牛を低温のオーブンで
じっくりと時間をかけて焼き上げる
ことで、しっとりとやわらかく、
より一層美味しく仕上げました

特上握り寿司８種盛り合わせ
中トロ・蟹・うなぎ・いくらなど
厳選した人気の寿司ネタを
贅沢に8種類ご用意しました
見た目も鮮やかな盛り合わせです

蝦夷あわびのやわらか磯煮 生うに添え
あわびを出汁でコトコトと丁寧に煮込み、
柔らかく仕上げました。
雲丹を添えた塩味のアクセントがクセになります

殻付き帆立のオーブン焼き
ブルギニヨンバター
殻付き帆立貝をオーブンで香ばしく焼き上げ、
帆立の旨みを引き立てるバターと
ニンニクの風味を効かせた
ブルギニオンバターソースをかけました

おこげと食べる“魚翅米鍋巴”
ふかひれスープ
ほぐしたフカヒレをオイスターソースで
煮込んだスープをサクサクのおこげにかけて
お召し上がりください

［食前酒］
フルーティー
スパークリングワイン
スパークリングワインに
季節のフルーツを入れました！
食前酒として、お召し上がりください
バーカウンターでご用意しております

Cold dishe
シェフお勧め チーズの盛り合わせ
アトランティックサーモンのカルパッチョ
爽やかなシトラスソース
スペイン産熟成生ハム
ハモンセラーノ オリーブを添えて
鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味

Hot dishe
牛ほほ肉のシチュー ブルゴーニュ風
国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース
干焼明蝦 ～大海老のチリソース煮込み～

Dessert & Coffee
シェフのおすすめデザート
＆フルーツ
ホットコーヒー

FREE DRINK
フリードリンク

アルコール	瓶ビール / ワイン（赤・白） / 焼酎（麦・芋） ハイボール / レモンサワー / ウィスキー ※瓶ビールの銘柄をご指定いただけます。お気軽にご相談ください。
ソフトドリンク	烏龍茶 / オレンジジュース / ソーダ水 / ミネラルウォーター

・ご利用の食器類は、陶器・グラスを使用します
・写真はイメージです
・メニューは、季節や仕入により異なります
・パーティーのご予約は＜土日祝を除く＞ご利用日の10日前まで、人数変更は＜土日祝を除く＞ご利用日の4日前までにご連絡ください
・ご利用日近くおよび当日の変更は、ご対応できない場合がございます

NIKKX ニラックスケータリングサービス CATERING SERVICE