

# Autumn Premium Plan

## 秋のプレミアムプラン

2020  
9.1 (tue)  
▼  
11.30 (mon)



### ケータリング<個食プラン> 5,000円 全9品

2時間・フリードリンク込 ¥5,000+税 /お一人様 30名様より承ります。

#### ★ Cold Dishes 冷製料理

- ・ スモークサーモンと  
クリームチーズのピンチョス
- ・ ローストビーフ  
wasabi ソース
- ・ 牛スジ肉とイタリアン野菜のラタトゥイユ  
ガーリックトースト添え
- ・ トマトとエリンギの  
冷製チーズロワイヤル

#### ★ Hot Dishes 温製料理

- ・ 豚バラ肉とパールオニオンの  
白ワイン煮
- ・ 秋鮭としめじのソテー  
デュクセルクリームソース

#### ★ sushi ちらし寿司

- ・ 京風炙り鯖のちらし寿司

#### ★ sandwich サンドイッチ

- ・ ライ麦パンの  
生ハムチーズサンドウィッチ

#### ★ Dessert デザート

- ・ 和のスイーツ  
京風抹茶ティラミス

#### Free Drink

フリードリンク

- ・ 瓶ビール
- ・ ウーロン茶
- ・ 焼酎(麦・芋)
- ・ オレンジジュース
- ・ ワイン(赤・白)
- ・ ミネラルウォーター
- ・ ウイスキー
- ・ ソーダー水
- ・ 日本酒



ニラックスケータリングサービス

※写真はイメージです。※メニューは季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。  
※料金には、お料理・ドリンク・お部屋代・サービス料等が含まれます。※ご予約は、実施日を除く3日前までにお願い致します。



# Autumn Premium Plan

## 秋のプレミアムプラン

2020  
9.1 (tue)

▼  
11.30 (mon)



### ケータリング<個食プラン> 6,000円 全12品

2時間・フリードリンク込 ¥6,000+税 / 一人様 30名様より承ります。

#### \* Cold Dishes 冷製料理

- ・ スモークサーモンと  
クリームチーズのピンチョス
- ・ 帆立と蕪のジェノベーゼ
- ・ 合鴨燻製無花果添え赤ワインソース
- ・ ローストビーフ wasabi ソース
- ・ 牛スジ肉とイタリアン野菜のラタトゥイユ  
ガーリックトースト添え
- ・ トマトとエリンギの  
冷製チーズロワイヤル

#### \* Hot Dishes 温製料理

- ・ 豚バラ肉とパールオニオンの  
白ワイン煮
- ・ 秋鮭としめじのソテー  
デューセルクリームソース

#### \* Fried dishes 揚げ物

- ・ シェフ特製  
骨付きスパイシーフライドチキン

#### \* Sushi ちらし寿司

- ・ 京風炙り鯖のちらし寿司

#### \* Sandwich サンドイッチ

- ・ ライ麦パンの  
生ハムチーズサンドウィッチ

#### \* Dessert デザート

- ・ 和のスイーツ  
京風抹茶ティラミス

#### Free Drink

フリードリンク

- ・ 瓶ビール
- ・ ウーロン茶
- ・ 焼酎(麦・芋)
- ・ オレンジジュース
- ・ ワイン(赤・白)
- ・ ミネラルウォーター
- ・ ウイスキー
- ・ ソーダー水
- ・ 日本酒



ニラックスケータリングサービス

※写真はイメージです。※メニューは季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。  
※料金には、お料理・ドリンク・お部屋代・サービス料等が含まれます。※ご予約は、実施日を除く3日前までをお願い致します。