

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 / 一人様 20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日前までをお願い致します。

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/お一人様 20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
骨付きスパイスフライドチキン

★ 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。