

# カジュアル プラン

お1人様 3,500円

## SAMPLE MENU 計10品

### 冷製料理

創作手毬寿司

【プティアミューズ】

- チェリートマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- ソーセージとポテトのカリーブルスト
- 鶏つくねとズッキーニのテリヤキソース
- 北海道産クリームチーズのカッサータ風
- ラタトゥイユのカナッペ
- 甲イカと紅芯大根の梅肉風味
- 博多地鶏の生ハム キノコのマリネ添え
- プチパンのバラエティサンドウィッチ

### デザート

パティシエ特製プティフル



## ドリンクメニュー

### スタンダードプラン (フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン  
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。



# オリジナルブッフェ プラン

お1人様 4,000円

## SAMPLE MENU 計10品

### 冷製料理

創作押し寿司

小柱と季節野菜のサラダ 黒酢ドレッシング

ミックスサンドウィッチ

鴨胸肉の黒胡椒風味 オレンジ飾り

スモークカジキのカルパッチョ 濃縮バルサミコソース

### 温製料理

桜山豚のロースト 粒マスタードソース

サーモンのベアルネーズソース焼き

野沢菜チャーハン

シェフのおすすめパスタ

### デザート

パティシエ特製カットケーキ



## ドリンクメニュー

スタンダードプラン  
(フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン  
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。



# スーペリアブッフェ プラン

お1人様 5,000円

## SAMPLE MENU 計12品

### 冷製料理

江戸前握り寿司

蒸し鶏ときゅうり、トマトのシンガポール風  
小海老とコンキリエのバジルマヨネーズ和え  
リ・ドヴォーのロール仕立て 粒マスタードと共に  
アジのエスカベッシュ スプラウト添え  
国産牛のコールドローストビーフ 水菜サラダを添えて

### 温製料理

白王豚のロースト オニオンソース

若鶏のトマト煮込み 香草風味

スズキのポワレ タブナードソース

ジャンバラヤ

シェフのおすすめパスタ

### デザート

パティシエ特製プティフル

## ドリンクメニュー

スタンダードプラン  
(フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン  
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。



# プレミアムブッフェ プラン

お1人様 6,000円

## SAMPLE MENU 計17品

### 冷製料理

江戸前握り寿司

プティアミューズ各種

鶏胸肉と小松菜のボン酢ジュレ / カボチャの冷製ポタージュ シナモンの香り  
イトヨリ鯛のフレンチマスタードマリネ / タコとポテトのジェノバ風

武州鴨ロースの冷製 エスプレッソソース

豚バラ肉の和風マリネ 根菜を添えて

炙りサーモンとアボカドのカリフォルニア風

マンガリツアポークの生ハムとカマンベールチーズの盛り合わせ

国産牛のゴールドローストビーフ 水菜サラダを添えて

### 温製料理

仔牛すね肉のプロヴァンス風煮込み

美桜鶏のソテー ガーリックベッパーソース

真鯛のスチーム サフラン風味のクリームソース

オマール海老とハマグリのアクアパッツァ

シェフのおすすめパスタ

### デザート

パティシエ特製プティフル

旬の果実のカップデザート各種



## ドリンクメニュー

スタンダードプラン  
(フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン

ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようよろしくお願い申し上げます。





● 出張板前 握り寿司



● ローストビーフカットサービス



● サンパショー



● まぐろの解体ショー

## オプションメニュー



えらべるオプションで  
会場を盛り上げます

🐟 まぐろの解体ショー	1頭 (30kg ~)	1頭 300,000円 ~100名より
	出張板前 握り寿司	お1人様+ 1,600円 50名より
	ローストビーフカットサービス	お1人様+ 1,600円 50名より
	生ハムカットサービス	お1人様+ 1,000円 80名より
👨‍🍳 シェフ・板前出張	ガーデンパーティー	応相談
	縁日屋台	応相談
	ほか現地調理	応相談
	デザートbuffet	お1人様+ 1,600円 50名より
🍰 デザート	アイスクリーム	お1人様+ 500円 80名より
	チョコレートファウンテン	お1人様+ 1,000円 80名より
	スクエアケーキ (大)	応相談
	特注オリジナルケーキ	応相談
	特注オリジナルスイーツ	応相談
	特注オリジナル焼き菓子	応相談
	サンパショー	ダンサー 5人 200,000円 ~
🎭 パフォーマンス	フレアバーテンショー	150,000円 ~
	バーテンダー	応相談
	コンパニオン	20,000円 ~
	マジシャン	80,000円 ~
	生演奏	応相談
	バルーンアーティスト	応相談
	鏡割り準備	応相談
🏠 式典用品	オリジナル樽・升	応相談
	はっぴ制作	応相談
	ポスター制作	応相談
🎵 機材レンタル	音響機器	応相談



# ドリンクプラン



ソフトドリンク  
プラン

スタンダード  
プラン

デラックス  
プラン

## カウントドリンク

アルコール類各種…………お1人様 500円  
 コーヒー／紅茶…………お1人様 350円  
 ソフトドリンク各種…………お1人様 300円

※最少人数 30名様～最多人数 600名様

## ドリンクオプション

シャンパン…………1本 8,000円～  
 スパークリングワイン……1本 3,500円～  
 生ビール (10L 樽) ……15,000円  
ビールサーバーセット (ガス式) 一式  
 追加生樽…………10,000円  
 指定銘柄の手配……………応相談  
 オリジナルカクテル……………応相談  
 ホットワイン……………応相談

料金 (お1人様)	600円	1,200円	1,500円
ビール		○	○
赤・白ワイン		○	○
ウイスキー		○	○
焼酎		○	○
日本酒			○
カクテル各種 <small>(カシス系・ジン系・ウォッカ系 …etc)</small>			○
ウーロン茶	○	○	○
オレンジジュース	○	○	○
ミネラルウォーター	○	○	○
アップルジュース	○		○
コーラ	○		○
コーヒー	○		
紅茶	○		

※最少人数 30名様～最多人数 600名様

ドリンク・ほか

# 変更できるセレクトメニュー



🕒 開催時間変更	2時間	0円 (プランに含まれています)
	2時間未満に変更	応相談
	2時間以上に変更	応相談
🍷 お料理	各プラン対応メニュー	0円 (プランに含まれています)
	食材指定	応相談
	調理指定	応相談
	アレルギー対応	応相談
	ベジタリアン	応相談
	ハラール	応相談
🍷 + 🕒 飲み放題延長 (1時間ごと)	ソフトドリンクのみ	お1人様 +300円
	アルコールを含む	お1人様 +600円
	お酒の種類を増やした場合	お1人様 +750円～
🍷 + 🍷 カウントドリンクに変更	お飲み頂いた杯数分のみ	実数計上
	標準装飾	0円 (プランに含まれています)
🌟 装飾	テーブルコーディネート	30,000円～
	生花 (単品)	30,000円～
	テーブルクロス手配 (単品)	1枚 1,000円～
	23区内	0円 (プランに含まれています)
🚚 配送	23区外	応相談



# 料金表

## ハイクラスプラン



## スタンダードプラン



## セッティングプラン



## 学校向けプラン



プラン説明	少人数からご対応 V.I.P やエグゼクティブ向け	中規模・大規模パーティー ビジネス、学校様向け	パーティーをもっとお気軽に	学校でのご利用に おすすめのプラン
設営シーン	V.I.P・エグゼクティブ 社外向け懇親会 レセプション・ウェディングなど	社内懇親会・謝恩会 忘年会・竣工式 キックオフ・総会 など	お料理とテーブルをセッティ ング。パーティー会場をお作 りした後、終了後にお皿の回 収に伺います。	卒業祝い・謝恩会 周年行事・歓送迎会 など
お料理 / 料金	10,000 円～ / お 1 人様 8,000 円～ / お 1 人様 --	5,000 円～ / お 1 人様 4,000 円～ / お 1 人様 3,500 円～ / お 1 人様	-- -- 3,000 円～ / お 1 人様	立食メニューはスタンダード・ ハイクラスプランをご利用ください 学校向けご着席メニュー 5,000 円～ / お 1 人様 学校向けご着席メニュー 4,000 円～ / お 1 人様
ドリンク 2 時間 飲み放題	◎	◎	×	◎
ご対応人数	10 名様～	30 名様～	30 名様～	30 名様～
最低料金	¥ 100,000 ～	¥ 100,000 ～	¥ 100,000 ～	--
各種備品	◎	◎	○	◎
立食向け	◎	◎	--	立食メニューはスタンダード・ ハイクラスプランをご利用ください
着席向け	○	○	--	◎
レイアウト作成	◎	◎	--	◎
標準装飾	◎	◎	×	◎
テーブル コーディネート	 対応可 1,000 円～ / お 1 人様	 対応可 500 円～ / お 1 人様	×	対応不可 
サービススタッフ	◎	◎	×	◎
セッティング	◎	◎	◎	◎
あと片付け	◎	◎	△ (お皿の引取りに伺います。)	◎

料金表



※税抜価格

# キャンセル & ポリシー



## ■ご依頼に関する注意事項

- 掲載しておりますメニューに関しては、サンプルメニューになっております。メニューの種類や構成などを参考に見て頂けると幸いです。
- メニューは、催事内容やお客様のご要望、男女比・年齢層などを考慮して、季節に合わせたメニューをオリジナルで組ませて頂きます。メニュー作成には1週間程度のお時間を頂戴致しますので、ご理解・ご了承賜りますようお願い申し上げます。
- お見積内容・メニュー等、ケータリング内容の確定は、施行日より7日前までをお願いします。
- 掲載しております各種プランには、運営に必要なサービススタッフ、備品・器材一式・車輛運搬費用などを含んでおります。
- 基本のフリードリンクにはスタンダードプランが設定されております。ソフトドリンクのみへの変更 (-600円) やデラックスプランへの変更 (+300円) も承りますのでご相談下さい。また、ビールの飲料メーカー指定も承りますのでご相談下さい。
- マグロ解体ショー、板前出張サービス、シェフ出張サービス等のオプションメニューや特殊な食材・イベント等をご希望の場合は、遅くとも2週間前までにお申し付け下さい。  
※手配可能な場合は、2週間前よりキャンセルチャージが発生致します。
- 懇親会の設定時間は2時間制とさせて頂いております。2時間以上での懇親会をご希望される場合はご相談下さい。  
ドリンク料金・サービススタッフ費用の延長料金を頂戴します。セレクトメニューを参照下さい。

## ■キャンセル規約

キャンセル、内容変更につきましては、施行日より遡って以下の取り決めとなります。

### 施行日より7日前（施行日を含め8日以内）

全面キャンセル	無料
人数変更	対応可

### 施行日より5～6日前（施行日を含め7日以内）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の20%
人数変更	10名未満の人数変更 対応可

### 施行日より3～4日前（施行日を含め5日以内）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の50%
人数変更	10名未満の人数変更 対応可

### 施行日より1～2日前（施行日を含め3日）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の80%
人数変更	不可

### 施行日当日

全面キャンセル	施工料金総額の100%
人数変更	不可

	7日前 ※最終確定日	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
全面キャンセル	無料	お見積り総額(税込)の20%	お見積り総額(税込)の50%	お見積り総額(税込)の80%	お見積り総額(税込)の100%	お見積り総額(税込)の100%	お見積り総額(税込)の100%	施工料金総額の100%
人数変更	対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	不可

キャンセル  
& ポリシー

