

# 和食Catering Plan ～CBS ケータリング～

「和」をテーマとした懇親会特別メニューとなります。

両国で味わう、特別な“和”のひとつ。

歴史と文化が息づく街、両国。

相撲の聖地として名高い両国国技館をはじめ、江戸の風情が今も色濃く残るこの地で、日本の“和”をテーマにした懇親会特別メニューをご用意いたしました。



## 和風\_プラン(7500円)

### 冷製料理

- 江戸前握り寿司
- お蕎麦
- まい泉 ヒレかつサンドハーフカット
- ケールとロメインレタスのシーザー風サラダ
- 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- 国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース  
～ピンチョス2種～
- ウナギ白醤油焼きの山椒風味
- 大根と蒟蒻の味噌仕立て

### 温製料理

- 焼き鳥(ねぎま/もも/つくね/かわ)
- 国産牛すじ肉の土手煮
- カキとほうれん草のフローレンス風
- ミートソースのドリア仕立て
- とろ湯葉とカニの和風リングイネ

### デザート

- 和風デザート三種

### ドリンク

瓶ビール/麦・芋焼酎/ウイスキー/赤・白ワイン  
 こだわり酒場のレモンサワー/翠ジンソーダ/炭酸水  
 烏龍茶/オレンジジュース/コーラ/ミネラルウォーター



※税抜7500円プラン

※50名様からご対応可能でございます。

※人件費、配送費、備品費、和モダンコーディネートも料金に含まれております。

※サンプルメニューとなりますので、ご了承ください。

## ●キャンセルポリシー●

最低発注人数：50名様  
ご注文受付締切：開催日の1ヵ月前まで

- キャンセル料金(お見積書の金額に対し)
- ・本番6日前～2日前まで：ケータリング代金総額の50%
  - ・本番前日：ケータリング代金総額の80%
  - ・本番当日：ケータリング代金総額の100%

参加者人数確定日  
・土日祝を除く7営業日前

詳しくは会場スタッフまでお問合せくださいませ。

