

和食 Catering Plan

- L'api catering & delivery -

「和」をテーマとした懇親会特別メニューとなります。

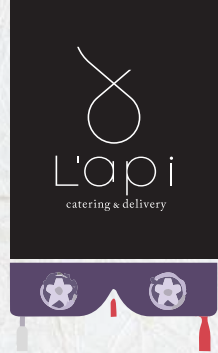
両国で味わう、特別な“和”のひとつ。

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。





2時間立食パーティー・フリードリンク・サービススタッフ・装飾込み・陶器皿使用

7,500円 立食パーティーメニュー

お一人様 (税込8,250円)

※グラスでのご提供

前菜5種

ふろふき大根ともろみの串
帆立ときゅうりの酢の物 (ゆず風味)
海老とシイタケとカボチャの旨煮
タラの西京焼きと枝豆のピューレ
国産鶏の焼き鳥

ドリンクメニュー2時間

瓶ビール
オーガニックワイン (赤/白)
ウィスキー角
焼酎黒霧島
カシス
梅酒
ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ (炭酸水)
ミネラルウォーター



寿司

にぎり寿司

メイン2種

豊西牛サーロインステーキ シャリアピンソース
季節野菜のそば

デザート

フルーツ盛り合わせ

※メニューの内容は入荷状況により変わります。



10,000円 会食メニュー

お一人様 (税込 11,000円)

御食事

ホタテとカニの酢の物
エビの旨煮
出汁巻き卵
薩摩ハーブ悠然どりの筑前煮
季節野菜の焼き浸し
サバの西京焼き
豊西牛のローストビーフ
蕎麦
季節のカットフルーツ

※グラスでのご提供

ドリンクメニュー 2時間

瓶ビール
オーガニックワイン (赤/白)
ウィスキー角
焼酎黒霧島
カシス
梅酒
ウーロン茶
オレンジジュース
ソーダ (炭酸水)
ミネラルウォーター

※メニューの内容は入荷状況により変わります。



最低発注金額 : ￥200,000 (税抜き)
ご注文受付締切 : 開催日の1カ月前まで

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。