



NILAX | ニラックスケータリングサービス CATERING SERVICE

専門のプランナーが
お客様のご要望に合わせて料理や演出のご提案させていただきます
初めてご利用される方でも気軽にご相談ください

Skylark group





¥5,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥5,000 (税込¥5,500/お一人様)

4つのコースが お客様の理想のカタチを叶えます

ボリュームも彩りも妥協なし
満足していただける
「定番プラン」

13品



スペシャルプラン
スタンダードコース

Standard course

< Special Menu >

- 自家製ローストビーフのサラダ仕立て
- 五彩握り (マグロ・サーモン・イカ・エビ・穴子)

< 冷菜 >

- ・もちモチ水餃子 麻辣ソース
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス
タバスコスタイル
- ・鴨スモークと香味野菜の
パルサミコクリームソース
- ・たらこ大葉の冷製パスタ・ジャポネスタイル
- ・ホタテの香草マリネと
ポイルドエッグのタルトレット
- ・サンドイッチパリエ (ハムチーズ&たまご)

< 温菜 >

- ・煮込みハンバーグ デミグラスソース
- ・香草香るチキンのグリル
ハニーマスタードソース
- ・自身魚の塩麹マリネと彩り野菜のボワレ
ブルブランソース・パジリックの香り
- ・五日野菜のオイスター香るソース焼きそば

< スイーツ >

- ・フルーツ・コンポート ~美酔のエッセンス~

▼アルコール

- ・瓶ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・ワイン

▼ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・フルーツジュース
- ・ソーダ水
- ・ミネラルウォーター

量は控えめ、質は贅沢
美食を愉しむ
「厳選プラン」

10品



スペシャルプラン
グレードアップコース

Grade up course

< Special Menu >

- 低温焼成ローストビーフのブーケサラダ
レフォールソース
- 特選握り寿司 5種盛り合わせ
(マグロ・サーモン・生海老・つぶ貝・穴子)
- 干焼明蝦 ~大海老の本格チリソース~

< 冷菜 >

- ・サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
- ・海老とアボカドのブルスケッタ
シトラスオーロラ
- ・国産豚ロースの低温ロティと
アスパラガスのブルスケッタ
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス
タバスコスタイル

< 温菜 >

- ・香草香るチキンのグリル
ハニーマスタードソース
- ・真鯛のボワレ
~ソース・ブルブランオー・パジリック~

< スイーツ >

- ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

▼アルコール

- ・瓶ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・ワイン

▼ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・フルーツジュース
- ・ソーダ水
- ・ミネラルウォーター

多彩なお酒と
10品のお料理が会話を彩る
「彩り美酒プラン」

10品



スペシャルプラン
カクテルパーティーコース

Cocktail Party course

< Special Menu >

- 低温焼成ローストビーフ フリルレタスと共に
- 彩り海鮮のてまり寿司

< 冷菜 >

- ・小さなタルトレット
(ホタテの香草マリネ&ポイルドエッグとポテト)
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス
タバスコスタイル
- ・海老とアボカドのブルスケッタ
シトラスオーロラ
- ・ガーリックシュリンプのソース・アンブラッセ
- ・紅茶鴨とネギのロースト
~ハニー・ヴァン・ルー・ジュソース~
- ・国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
- ・サンドイッチパリエ (ハムチーズ&たまご)

< スイーツ >

- ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

▼アルコール

- ・瓶ビール ・レモンサワー ・ワイン
(ジン) ・ジントニック ・ギムレット
(ウォッカ) ・モスコミュール ・スクリュードライパー
(カシス) ・カシスオレンジ ・カシスパック
(ラム) ・モヒート ・ラムコーク
(テキラ) ・エル ディアプロ ・アンバサダー

▼ソフトドリンク

- ・烏龍茶 ・ココ・コーラ ・ジンジャーエール
・オレンジジュース ・フルーツティー
・ソーダ水 ・ミネラルウォーター

会話を止めない、手を汚さない
交流が主役の
「スマートプラン」

10品



スペシャルプラン
フィンガーコース

Finger course

< Special Menu >

- 低温焼成ローストビーフ フリルレタスと共に
- 彩り海鮮のてまり寿司

< 冷菜 >

- ・ホタテの香草マリネと
ポイルドエッグのタルトレット
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス
タバスコスタイル
- ・ガーリックシュリンプのソース・アンブラッセ
- ・紅茶鴨とネギのロースト
~ハニー・ヴァン・ルー・ジュソース~
- ・サンドイッチパリエ (ハムチーズ&たまご)

< 温菜 >

- ・香草香るチキンのグリル
ハニーマスタードソース
- ・自身魚のボワレ ~ソース・アメリカン~

< スイーツ >

- ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

▼アルコール

- ・瓶ビール
- ・焼酎(麦・芋)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・ワイン

▼ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・フルーツジュース
- ・ソーダ水
- ・ミネラルウォーター



◇お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。 ※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。

※ドリンク飲み放題のラストオーダーは15分前となっております ※より多くの種類を楽しんで頂く為、人数に対して8割ほどの提供量にし、料理の種類を多くしております。



¥6,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥6,000 (税込¥6,600/お一人様)

人気のメニュー13品と
絶品メニュー2品が選べる15品の特別プラン

15品

デラックスプラン *Deluxe Plan*



※「黄金のパエリア〜地中海の至宝をのせて〜」と「シェフ厳選 点心の盛り合わせ」を選択

人気のメニューを網羅した「特別な15品」

< Special Menu >

- 低温焼成自家製ローストビーフ
ホースラデッシュソース
- 特選握り寿司6種盛り合わせ
(マグロ・サーモン・ホタテ・生海老・つぶ貝・穴子)



< 冷菜 >

- ・ホタテの香草マリネと
スペイン風トルティージャのデュオ
- ・コールドミートの饗宴
〜チーズとクリスピー・クラッカーを添えて〜
- ・白身魚のフリット
ドライトマト入りヴィネグレットソース
- ・国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
- ・鶏ムネ肉のヴァブール冷製仕立て
スイート・オリエンタル・ソース
- ・たらこと大葉の冷製バスタ・ジャボネスタイル
- ・サンドイッチパリエ (ハムチーズ&エッグ)

< 温菜 >

- ・具沢山な香港スタイル フライドヌードル
オイスター・エッセンス
- ・チキンオープン焼き
エルブ・ド・プロヴァンスの香り
- ・白身魚のボワレ
〜ソース・アメリケース〜



< スイーツ >

- ・果樹園の四季
フルーツ・ワンド



逸品5種から「選べる2皿」



I. 黄金のパエリア
〜地中海の至宝をのせて〜
ムール貝、あさり、エビ、渡り蟹など
人気の海の幸をふんだんに盛り込んだ
旨みが凝縮された、本格パエリア



II. ブワイ蟹の炒飯
ジンジャー風味
蟹チャーハンに、贅沢カニ爪をプラス。
生姜のアクセントが
蟹の旨味と風味を引き立てます。



III. シェフ厳選
点心の盛り合わせ
何も付けずにそのままご賞味いただける
タレ要らずの深い味わい
シェフがお勧めする点心3種



IV. ポークヒレ肉のカツレット
ポモドロー & チーズソース
一口サイズの柔らかいカツを
酸味が爽やかなトマトと濃厚なチーズの
絶妙なソースでお楽しみください



V. 3種串揚げ
盛り合わせ
厳選串揚げ (豚・かぼちゃ・レンコン)を
相性抜群のウスターソースで
お召し上がりください。

▼ アルコール

- ・瓶ビール
- ・焼酎 (麦・芋)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・バーボン
- ・スコッチ
- ・ワイン
- ・梅酒

▼ ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・フルーツジュース
- ・フルーツティー
- ・ソーダ水
- ・ミネラルウォーター



◇ お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。 ※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。

※パーティのご予約は (土日祝を除く) ご利用日の10日前迄、人数変更は (土日祝を除く) ご利用日の3日前迄にご連絡ください。

※ドリンク飲み放題のラストオーダーは15分前となっております ※より多くの種類を楽しんで頂く為、人数に対して8割ほどの提供量にし、料理の種類を多くしております。





¥7,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥7,000 (税込¥7,700/お一人様)

さらにワンランク上の華やかさ
質にこだわった贅沢なお料理を

16品 ハイクオリティープラン



▼アルコール

- ・瓶ビール
- ・レモンサワー
- ・パーボン
- ・ワイン
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー
- ・スコッチ
- ・梅酒

▼ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・フルーツジュース
- ・フルーツティー
- ・ミネラルウォーター
- ・ソーダ水
- ・フルーツジュース
- ・フルーツティー

< Special Menu >

- 国産牛の低温焼成ローストビーフ
レフォールソース
- 特選 握り寿司 10種盛り合わせ
(マグロ・サーモン・イカ・生海老
ホタテ・たこ・あぶらがれいせんがわ
つぶ貝・うなぎ・カラスカレー)
- 芳醇なトリュフが香る
チキンのオープン焼き



< 冷 菜 >

- ・コールドミートの饗宴
~チーズとクリスピー・クラッカーを添えて~
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス タバコススタイル
- ・紅茶鴨とネギのロースト ~ハニー・ヴァン・ルージュソース~
- ・小さなタルトレット (ホタテの香草マリネ&ポイルドエッグとポテト)
- ・白身魚のフリット ドライマト入りヴィネグレットソース

< 温 菜 >

- ・低温長時間調理ポーク 柚子胡椒ソース
- ・牛肉の赤ワイン煮込み
~プロヴァンスの薫り高いデクリゾン~
- ・塩麩でマリネした 真鯛と大海老のボワレ
濃厚ピスコソース
- ・黄金おこげの鶏白湯スープ

- ・サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
- ・海老のフリッタータ シトラスエッセンス
- ・イタリアンハムとタマゴのクロワッサンサンド

< スイーツ >

- ・お助めデザート
& 果樹園の四季 フルーツ・ワンド



¥10,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥10,000 (税込¥11,000/お一人様)

豪華食材で贈る
質にこだわった厳選15品

15品 プレジデントプラン



▼アルコール

- ・瓶ビール
- ・レモンサワー
- ・パーボン
- ・ワイン
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー
- ・スコッチ
- ・梅酒

▼ソフトドリンク

- ・ノンアルコールビール
- ・烏龍茶
- ・ソーダ水
- ・ホットコーヒー
- ・ミネラルウォーター
- ・フルーツジュース
- ・フルーツティー

< Aperitif >

- ~食前酒~
フルーティー スパークリングワイン

< Special Menu >

- "低温焼成"で焼き上げた
国産牛ローストビーフ
- 極上 握り寿司 8種盛り合わせ
(マグロ・いくら・かに・生海老・生ホタテ)
ホッキ貝・アトランティックサーモン・うなぎ)
- 蝦夷アワビの柔らか燻煮 生うに添え

< 温 菜 >

- ・国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース
- ・干焼明蝦 ~大海老のチリソース煮込み~
- ・牛ホホ肉のシチュー プルゴニュー風
- ・魚翅米鍋巴 ~ふかひれスープ おこげ添え~
- ・真鯛のボワレ ~ブルブランソース バジリックの香り~
- ・殻付きホタテ貝のオープン焼き プルギニョンバター



< 冷 菜 >

- ・サーモンのカルパッチョ
爽やかなシトラスソース
- ・スペイン産熟成生ハム
ハモンセラノ オリブ添えて
- ・鴨のロースト 赤ワインソースはちみつ風味
- ・シェフお助め チーズの盛り合わせ

< スイーツ >

- ・シェフオリジナルデザート



◇ お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。 ※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。

※ドリンク飲み放題のラストオーダーは15分前となっております ※より多くの種類を楽しんで頂く為、人数に対して8割ほどの提供量にし、料理の種類を多くしております。



Morning

Lunch

Dinner

One-stop Service

【one-stopサービス】

(朝)モーニング / (昼)ランチ / (夜)ディナーパーティー
国際会議やシンポジウムなどの
1日を通した飲食サービスを一括でご提供いたします。

【one-stopサービス】5つのメリット

① 専属サービスマネジャーによる一貫したサポート



- イベントの成功を共に創るパートナーを配置。
- 現場に常駐し、登壇者控室への対応など細かなご要望もその場で解決します。

② 窓口の一本化による運営の効率化



- 朝のコーヒーから夜のパーティーまで、全ての発注を一本化。
- 複数業者との調整をゼロにし、事務局様の運営負担を劇的に軽減します。

③ 1日のストーリーに合わせた献立デザイン

- 全時間帯のメニューを一括管理し、最適なバランスの献立をご提案。
- 開催趣旨やゲスト層に合わせ、統一感のある食の演出を叶えます。

④ 多様な食のスタイルへの柔軟な対応

- 国際会議に不可欠なビーガンやハラール対応も、ワンストップで完結。
- 全てのゲストが安心できる食環境を、スムーズに整えられます。

⑤ 現場を熟知したプロによる迅速な連携

- 専属マネジャーがチームを統括し、現場での即応体制を構築します。
- スケジュールの急な変更や追加オーダーにも、その場で迅速に連携・対応いたします。

1日のサービスの流れ(参考)

7:30	8:30	10:30	12:30	14:00	17:00	19:00
<p>モーニングブッフェ 又は モーニングBOX</p> <p>1日の始まりは、 会話が弾むような 彩り豊かな朝食から</p> 	<p>Welcome コーヒー</p> <p>受付時の Welcomeコーヒーで 開始時間までのひと時を</p> 	<p><休憩中> コーヒーサービス</p> <p>休憩に合わせて ほっと一息の コーヒータイムをご用意</p> 	<p>①ランチブッフェ ②お弁当 ③サンドBOX</p> <p>3コースからお選びください ビーガン・ハラールメニューも ご用意がございます</p> 	<p><休憩中> コーヒーサービス</p> <p>休憩に合わせて ほっと一息の コーヒータイムをご用意</p> 	<p>レセプション パーティー</p> <p>和洋を中心に、 見た目も美味しい料理を ご提供いたします</p> 	<p>お土産</p> <p>お見送りの際に 手土産のご用意も可能です</p> 

※各お食事のメニュー内容はご要望を伺いしご提案させていただきます

御見積、メニューなどは専属のプランナーまでお問合せください
お客さまのご要望に沿ったご提案をさせていただきます

* サービスマネジャー配置の場合は、サービス料として10%をご請求させていただきます

* ハラールは、豚由来・アルコール由来不使用で提供、キッチンや調理器具の使い分けはしていません

画像はイメージです



ニラックスグループ

NILAX | ニラックスケータリングサービス
CATERING SERVICE