

A PLAN

少人数から、3,000 名規模のパーティーまで対応可能！

お客様のご要望に沿ったご提案を心がけております。

メニューから、ご演出までお気軽にご相談ください。

※別途、10%の消費税を頂戴いたします。



10品

スタンダード
Standard

5,500円(税別)

おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた ローストビーフ

上握り寿司 6 種盛り合わせ

上まぐろ・帆立・いか・赤海老・穴子・上サーモン

冷 菜

イタリアンハムのガトー仕立て 鴨スモークと共に

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

魚介のサラダ ニース風

全粒粉パンのミックスサンドイッチ

温 菜

鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース

白身魚のポワレ ブールブランソース バジリックの香り

オイスター香る 本格ソース焼きそば

スイーツ

ミニデザート&フルーツ



12品

デラックス
Deluxe

6,600円(税別)

おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた 国産牛ローストビーフ

上握り寿司 6 種盛り合わせ

厚切まぐろ・帆立・いか・赤海老・蟹・厚切りサーモン

大海老のポワレ ブールブランソース バジリックの香り

冷 菜

イタリアンハムのガトー仕立て 鴨スモークと共に

生ハムとフレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼ

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

シーフードとムール貝のマリネ サワークリームソース

カツサンド特製ソース&ハムチーズサンド

温 菜

鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース 3 種きのこ添え

豚バラ肉の煮込み ロコモコソース

オイスター香る 本格ソース焼きそば

スイーツ

ミニデザート&フルーツ



14品

プレミアム
Premium

7,700円(税別)

おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた 国産牛ローストビーフ

特上握り寿司 6 種盛り合わせ

厚切まぐろ・帆立・いか・赤海老・蟹・厚切りサーモン

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風

冷 菜

アミューズブーシュ

・シュリンプとオリーブ

・ベイクドエッグ・モッツアレラチーズとミニトマト

鴨のロースト 赤ワインソースはちみつ風味

生ハムとフレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼ

スモークサーモンの花飾り 柚子の香り

シーフードとムール貝のマリネ サワークリームソース

特製ソースのカツサンド&ハムチーズサンド

温 菜

大海老と白身魚のポワレ

ブールブランソース バジリックの香り

鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース

国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース

香港炒麵 〜具沢山炒め焼きそば〜

スイーツ

ミニデザート&フルーツ

FREE DRINK

アルコール

瓶ビール/ワイン(赤・白)/焼酎(麦・芋)/ハイボール/レモンサワー/ウイスキー

ソフトドリンク

烏龍茶/オレンジジュース/ソーダ水/ミネラルウォーター

A Plan 限定オプション ・ローストビーフカッティング ・握り寿司実演

※表示金額は 1 名様のご金額です。いずれのプランも 20 名様より承ります。

※時期によってメニューが変更になる可能性があります。ご希望の方は、一度ホールスタッフまでご連絡ください。

BPLAN

彩り豊かな野菜を贅沢に使用し、味はもちろんのこと
食感や視覚、空間までその時すべてを楽しんでもらえる
ケータリングをお届けいたします。

※別途、10%の消費税を頂戴いたします。



9品

スタンダード

Standard

5,500円(税別)

温製

シェフ特製 若鶏の桑焼き
フライドポテトのバジル風味
ロールキャベツのトマトチーズグリル

冷製

熟成サラミと旬野菜のクロワッサンド
ラウンドライスのバリエーション
旬野菜とポークのピンチョス
冷製パスタ
合鴨ロースのカルパッチョ風サラダ

デザート

季節のスイーツ



12品

デラックス

Deluxe

6,600円(税別)

温製

塩焼きそば
シェフ特製 若鶏の桑焼き
フライドポテトのバジル風味
ロールキャベツのトマトチーズグリル

冷製

熟成サラミと旬野菜のクロワッサンド
ラウンドライスのバリエーション
旬野菜とポークのピンチョス
春巻きの盛合わせ
合鴨ロースのカルパッチョ風サラダ
冷製パスタ
自家製鶏ハムのサルサヴェルデ添え

デザート

アフタヌーンティーのバリエーション



14品

プレミアム

Premium

7,700円(税別)

温製

シェフ特製 若鶏の桑焼き
フライドポテトのバジル風味
エミリア風ラザニア
彩り野菜とフィッシュフリッターのハニーマスタード

冷製

握り寿司盛合わせ お一人様3貫
熟成サラミと旬野菜のクロワッサンド
彩り寿司のバリエーション
ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス
旬野菜とポークのピンチョス
自家製鶏ハムのサルサヴェルデ添え
プチミントマリネ 〜ミニワインカップ〜
プリプリ海老のチリソース

デザート

アフタヌーンティーのバリエーション
季節のスイーツピンチョス

FREE DRINK

アルコール

瓶ビール・ワイン(赤・白)・焼酎(麦・芋)・ウイスキー

ソフトドリンク

ウーロン茶・オレンジジュース・ジンジャーエール・ソーダ水・ミネラルウォーター

B Plan 限定オプション

・鮮魚の舟盛 ・屋台 ・マグロ解体

※表示金額は1名様のご金額です。いずれのプランも20名様より承ります。
※時期によってメニューが変更になる可能性があります。ご希望の方は、一度ホールスタッフまでご連絡ください。