

New Catering Style

1人前オードブル Cup Party

2021年4月1日～
2022年3月末日迄

安心・安全
個食対応

取り分け
不要

トング不要



Cold Selection

※写真はイメージです

- 花野菜のサラダ アイオリソース
- 甘鯛の南蛮漬け
- 3種のきのこキッシュ
- 玉子野菜サンド
- いちごのゼリー寄せ
- スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
- ローストポーク グリル野菜添え マスタードソース
- ローストビーフ タリアータ風 フォンドヴォーソース
- 合鴨スモーク オレンジ添え 赤ワインソース

フリードリンク【お一人様 1,650円（税込）】

- ・ビール（ザ・プレミアムモルツ）
- ・焼酎（麦・芋）
- ・ウイスキー（水割り・ソーダ割り）
- ・ワイン（赤・白）
- ・ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース）

全9品

お一人様 お料理のみ

2,750yen
(税込)

20名様から承ります

◆トング不要。各種料理を小さな蓋付きカップに盛り付け致します。◆感染予防対策を行い安全にお届けします。◆備品は全て使い捨て蓋付き容器です。
【箸・抗ウイルス紙おしぼり・メニューによりフォーク&スプーン付き】

お食事の際は感染予防にご協力をお願い致します。

◆ご飲食の前には必ず手洗い・手指の消毒をお願い致します。◆発熱や風邪の症状、体調の優れない方は参加をご遠慮下さい。
◆ソーシャルディスタンス（身体的距離）を取ってご飲食をお楽しみ下さい。

パーティー費用としてご飲食代以外に、スタッフ派遣料、配送費、サービス料など内容に応じて別途費用を頂戴しております。

New Catering Style

Cup Party

2021年4月1日～
2022年3月末日迄

安心・安全
個食対応

取り分け
不要

トング不要



Cold Selection

※写真はイメージです

- 花野菜のサラダ アイオリソース
- 揚げ鶏の中華風旨辛ソース
- ホウボウの南蛮漬け
- とちおとめゼリー
- スモークサーモンのマリネ
- ローストポーク カポナータソース
- ローストビーフ タリアータ風 フォンドヴォーソース
- 玉子野菜サンド

フリードリンク【お一人様 1,650円（税別）】

- ・ビール（ザ・プレミアムモルツ）
- ・焼酎（麦・芋）
- ・ウイスキー（水割り・ソーダ割り）
- ・ワイン（赤・白）
- ・ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース）

全8品

お一人様 お料理のみ

2,200yen
(税込)

20名様から承ります

◆トング不要。各種料理を小さな蓋付きカップに盛り付け致します。◆感染予防対策を行い安全にお届けします。◆備品は全て使い捨て蓋付き容器です。
【箸・抗ウイルス紙おしぼり・メニューによりフォーク&スプーン付き】

お食事の際は感染予防にご協力をお願い致します。

- ◆ご飲食の前には必ず手洗い・手指の消毒をお願い致します。◆発熱や風邪の症状、体調の優れない方は参加をご遠慮下さい。
- ◆ソーシャルディスタンス（身体的距離）を取ってご飲食をお楽しみ下さい。

パーティー費用としてご飲食代以外に、スタッフ派遣料、配送費、サービス料など内容に応じて別途費用を頂戴しております。

New Catering Style

Cup Party

2021年4月1日～
2022年3月末日迄

安心・安全
個食対応

取り分け
不要

トング不要



Cold Selection

※写真はイメージです

- ホウボウの南蛮漬け
- 蒸し鶏と山くらげ中華ソース
- 玉子野菜サンド
- いちごのゼリー寄せ

- スモークサーモンとお野菜の盛り合わせ
- 合鴨スモーク オレンジ添え赤ワインソース
- ローストポーク グリル野菜添えマスタードソース
- ローストビーフタリアート風フォンドヴォーソース

Hot Selection

- 甘鯛の花揚げ バターソース

- 豚肩ロースのオープン焼き 彩り野菜添え

フリードリンク【お一人様 1,650円（税込）】

- ・ビール（ザ・プレミアムモルツ）
- ・焼酎（麦・芋）
- ・ウイスキー（水割り・ソーダ割り）
- ・ワイン（赤・白）
- ・ソフトドリンク（ウーロン茶・オレンジジュース）

全10品

お一人様 お料理のみ

3,300yen
（税込）

20名様から承ります

◆トング不要。各種料理を小さな蓋付きカップに盛り付け致します。◆感染予防対策を行い安全にお届けします。◆備品は全て使い捨て蓋付き容器です。
【箸・抗ウイルス紙おしぼり・メニューによりフォーク&スプーン付き】

お食事の際は感染予防にご協力をお願い致します。

◆ご飲食の前には必ず手洗い・手指の消毒をお願い致します。◆発熱や風邪の症状、体調の優れない方は参加をご遠慮下さい。
◆ソーシャルディスタンス（身体的距離）を取ってご飲食をお楽しみ下さい。

パーティー費用としてご飲食代以外に、スタッフ派遣料、配送費、サービス料など内容に応じて別途費用を頂戴しております。



《 冷製料理 》

写真はイメージです。

スモークサーモンとお野菜の盛り合わせ
揚げ鶏の中華風ピリ辛ソース
ローストポーク グリル野菜のカポナータソース
Sushi Antipasuti
にぎり寿司
ローストビーフ タリアータ風 フォンドヴォーソース
玉子野菜サンド
本日のデザート

《 温製料理 》

照り焼きチキン 焼き野菜添え
トマト風味の柔らかポークシチュー

《 季節を味わう麺料理 》

若竹蕎麦

《 料理長おすすめ逸品 》

魚介とサフランライスのパエリア





《 冷製料理 》

スモークサーモンのカルパッチョ風
鶏胸肉の中華風ピリ辛ソース
合鴨の山椒風味に根菜を添えて
ローストポーク ムータルド ア ランシェヌソース
にぎり寿司
ローストビーフ ベビーリーフとクレソン添え
玉子野菜サンド
本日のデザート
アミューズブーシュ・ドウ・ガトー

写真はイメージです

《 温製料理 》

豚肩ロースのオープン焼き パプリカとズッキーニ添え
ビーフシチュー 根菜のグラッセ添え
《季節を味わう麺料理》

桜海老としらすのお蕎麦

《料理長おすすめ逸品 2品》

甘鯛の鱗焼き 菜花のバターソース
ローストした若鳥とトマトの4種チーズソース





《 冷製料理 》

お造りの舟盛り合わせ

アミューズ小鉢 2品

〔 スモークサーモンと小海老のカクテル いくら添え
蒸し鶏と山くらげの中華小鉢 〕

コールドポークのエリンギ包み オニオンソース

合鴨のコンフィ オレンジと赤ワインソースで
にぎり寿司

ローストビーフとフォアグラムのピンチョス

海老カツ・豚カツ2種のサンドウィッチ

カットフルーツ バリエ

本日のデザート 2種

写真はイメージです。

《 温製料理 》

海の幸ブイヤベース ドライマトとスポルツを添えて

牛フィレ肉のソテー 3種のポテトを添えて

グリルチキンハーブの香り 焼き野菜添え

《 季節を味わう麺料理 》

桜海老としらすのお蕎麦

《 料理長おすすめ逸品 2品 》

ロブスターのテルミドール～モルネソースとアメリカヌソース～

豚の角煮 大根とうずらの玉子添え

