



人に、街に、明るい未来を

関電ファシリティーズ



2時間飲み放題付!

PARTY PLAN

Special

13品

スペシャルプラン

少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

¥5,000 (税込¥5,500) / お一人様

Cold dishe

冷製ローストビーフ 特製ホースラデッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

握り寿司5種盛り合わせ (まぐろ・サーモン・海老 他)

全粒粉パンのサンドイッチ ソフトサラミ&チェダーチーズ

Hot dishe

鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックトマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

Dessert

プチケーキアソート



Alcoholic

瓶ビール

ワイン(赤・白)

レモンサワー

焼酎(麦・芋)

ウイスキー

Soft drinks

ウーロン茶

オレンジジュース

ソーダ水

ミネラルウォーター

ー 追加オプションー

¥500 (税込¥550) / お一人様

スパークリングワイン

カシス

ジン

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

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。

ニラックス株式会社





人に、街に、明るい未来を

関電ファシリティーズ



Dramatic Reception

2時間飲み放題付!

PARTY PLAN

Deluxe

15品

デラックスプラン

人気 NO.1 のおすすめプラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

¥6,000 (税込¥6,600) / お一人様

Cold dishe

- 冷製ローストビーフ 特製ホースラデッシュソース
- 生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
- 冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
- 柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏
- トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- 紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
- スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ
- 握り寿司上6種盛り合わせ (上サーモン・赤海老 他)
- 全粒粉パンのサンドイッチソフトサラミ&チェダーチーズ

Hot dishe

- 鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックトマトソース
- 白身魚のフリットバター醤油ポテトを添えて
- 上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に
- 茄子とひき肉のオープン焼き

Dessert

- プチケーキアソート
- フルーツ盛り合わせ



Alcoholic

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

Soft drinks

- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ソーダ水
- ミネラルウォーター

ー 追加オプションー

¥500 (税込¥550) / お一人様

- スパークリングワイン
- カシス
- ジン

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

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。

ニラックス株式会社





2時間飲み放題付!

PARTY PLAN

Platinum

17品

プラチナプラン

エグゼクティブの格式あるお集まりや
華やかなパーティーにふさわしいプラン

¥7,500 (税込¥8,250) / お一人様

Cold dishe

低温&長時間焼成で焼きあげた 国産牛手仕込みローストビーフ

本日の鮮魚のカルパッチョ

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース 四川風棒棒鶏

トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ

握り寿司特上8種盛り合わせ (上まぐろ・いくら・かんぱち 他)

全粒粉パンのサンドイッチソフトサラミ&チェダーチーズ

Hot dishe

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンサル風

絶品大海老の本格チリソース

鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックトマトソース

白身魚のフリットバター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

Dessert

プチケーキアソート

シェフお勧め フルーツ盛り合わせ



Alcoholic

瓶ビール

ワイン(赤・白)

レモンサワー

焼酎(麦・芋)

ウイスキー

Soft drinks

ウーロン茶

オレンジジュース

ソーダ水

ミネラルウォーター

ー 追加オプションー

¥500 (税込¥550) / お一人様

スパークリングワイン

カシス

ジン

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

※メニューは、季節や仕入により異なります。※写真はイメージです。

ニラックス株式会社



Party Plan

2024.4
～
2025.3

※写真はイメージです

お一人様 / 税別
¥7,000

全
8品

白身魚のエスカベッシュ

スモークサーモン リーフサラダ添え

揚げ鶏のヤンニョムソース

ローストポーク
グリル野菜とグレービーソース

玉子と野菜のサンドウィッチ

チキングリル ハニーマスタードソース

本日のパスタ or おろし蕎麦

五目炒飯 or ダッカルビピラフ

※お蕎麦は冷製でのご用意も可能です

お一人様 / 税別
¥8,000

全
9品

白身魚のエスカベッシュ

スモークサーモン リーフサラダ添え

揚げ鶏のヤンニョムソース

ローストポーク
グリル野菜とグレービーソース

玉子と野菜のサンドウィッチ

タンドリーチキン グリル野菜添え

豚ロース肉の西京焼き

本日のパスタ or おろし蕎麦

ドライカレー or チキンライス

※お蕎麦は冷製でのご用意も可能です

お一人様 / 税別
¥9,000

全
14品

チェリートマトとモッツアレラチーズの
カプレーゼ

ポークパテと2種オリーブ
ハニーマスタードソース

10種の野菜と魚介のマリネサラダ

合鴨とうずらスモークの
金山寺味噌ソース

チキンと彩り野菜
塩レモンとハーブのアクセント

白身魚と茄子のエスカベッシュ

ローストビーフ
オレンジ香るフォンドボーソース

玉子と野菜のサンドウィッチ

白桃のパナコッタ

本日のプティガトー

豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース

牛頬肉と玉葱のカルボナード

サーモンロースト ポルチーニソース

お蕎麦

※お蕎麦は冷製でのご用意も可能です

FREE DRINK 120 minutes
全プラン共通

●ビール (ザ・プレミアム・モルツ) ●ワイン (赤 / 白) ●焼酎 (麦 / 芋) ●ウイスキー (ハイボール・水割り)

●レモンサワー ●オールフリー ●ソフトドリンク (ウーロン茶 / オレンジジュース)

※各プランはスタッフ費用・クロスなど備品費用・運搬費用込み +フリードリンク 120 分付き

※各プラン 30 名様～承ります。

※季節や食材の仕入状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです

HO RANDOR

HOTEL & CATERING



すぐ手の届く贅沢を



FINGER ¥4,500(税抜) ~2h飲み放題付~

〈COLD〉
彩りバーガー

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

オリビエサラダ

〈DESSERT〉
彩りロールケーキ

CUSUAL ¥4,500(税抜) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ポットロ・アッラ・ロマーナ

地中海風白身魚のグリル

〈COLD〉
彩りバーガー

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

〈DESSERT〉
彩りロールケーキ

STANDARD ¥5,000(税抜) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ポットロ・アッラ・ロマーナ

地中海風白身魚のグリル

ボローニャ風
ラグーソースペンネ

〈COLD〉
付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリーヌ

ローストビーフ
シャリアピンソース

彩り野菜のグリル

〈DESSERT〉
プチケーキアソート



DELUXE

¥6,000(税抜)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

西欧風アラビアータペンネ

〈COLD〉

付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリーヌ

ローストビーフ シャリアピンソース

帆立とグリル野菜のマリネ
ローズマリーを添えて

熟成ハモン・セラノ

〈DESSERT〉

色彩マカロン

PREMIUM

¥7,500(税抜)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

ポークと温野菜のバーニャカウダ

ムール貝の白ワイン蒸し

濃厚シーフードクリームペンネ

〈COLD〉

握り寿司
(おひとり様2貫)

マグレ・ド・キャナル

熟成ハモン・セラノ

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

シェフ特製ローストビーフ

帆立とグリル野菜のマリネ

〈DESSERT〉

色彩マカロン

ROYAL

¥11,000(税抜)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

牛フィレ肉のソテー

地中海風アクアパッツァ

甘鯛のムニエル

ラグー・アッラ・ボロネーゼ

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

〈COLD〉

付け合わせパン

ローストビーフ
カッティングLIVE

マグレ・ド・キャナル

サーモンのフリヴォリテ
キャビアとともに

グリルチキンのペイザンスサラダ

〈DESSERT〉

色彩マカロン
シェフ特製ケーキ2種



VEGETALIAN ¥5,500(税抜) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ラタトゥイユ
和風豆腐ハンバーグ おろしソース仕立て

〈COLD〉
オリビエサラダ
季節野菜のグリル
ベジゴーヤチャンプルー
椎茸とほうれん草のごま和え
付け合わせパン

〈DESSERT〉
彩りフルーツのマチエドニア



HALAL ※ムスリムフレンドリー ¥5,500(税抜) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ポット・アッラ・ロマーナ
地中海風白身魚のグリル

〈COLD〉
付け合わせパン
タンドリーチキン
オリビエサラダ
シュリンプピンチョス ジェノベーゼ仕立て
茄子チキン 甘口ソース添え

〈DESSERT〉
彩りフルーツのマチエドニア

DRINK MENU

ALCOHOL

瓶ビール ウイスキー ハイボール 赤ワイン 白ワイン レモンサワー 芋焼酎 麦焼酎

SOFT

ウーロン茶 ジンジャーエール コカコーラ オレンジジュース ミネラルウォーター

Add DRINK MENU +¥1,000

ALCOHOL

日本酒(八海山) カシスオレンジ カシスウーロン カシスソーダ
レゲエパンチ ファジーネーブル ライチオレンジ

SOFT

100%オレンジジュース

OPTION



乾杯用シャンパン(50杯分)
¥30,000(税抜)



寿司桶(50貫)
¥15,000(税抜)



ローストビーフ(50名様分)
¥50,000(税抜)



マグロ解体ショー
(本マグロ,約500貫)
¥550,000(税抜)

※金額は時期により変動する可能性があります



金屏風
¥19,800 (税抜)



生ビールサーバー(10L)
¥15,000 (税抜)



握り寿司(150貫)
¥120,000 (税抜)



生ハム(50名様分)
¥50,000 (税抜)



マグロ解体ショー
(キハダマグロ,約500貫)
¥330,000 (税抜)

※金額は時期により変動する可能性があります



鏡開き(1斗樽9L)
¥100,000 (税抜)

季節や企業様カラーに合わせたコーディネート ¥70,000(税抜)



最低発注金額

¥126,000(税抜)~

	~8日前	7・6・5・4日前	3・2日前	当日・前日
<キャンセル料>	総額(税込)の 0%	総額(税込)の 50%	総額(税込)の 80%	総額(税込)の 100%

※御発注は実施の7日前12:00までをお願いいたします。
※10食以下の注文数減少は7日前、注文数増加は3日前までにご連絡下さいませ。

ランドーケータリングではお客様のご要望に応じた
オーダーメイドプランのご提案も可能でございます。
結婚式・企業イベント・プライベートパーティーなど
あらゆるシーンでお客様の理想を実現いたします。
お客様一人ひとりの好みや食事制限にも柔軟に対応し
全てのゲストが満足できるお料理を提供いたします。