

パーティーメニューのご案内

立食・着席buffet料理・ご宴会時のお飲物を
各種コースをご用意いたしました。
正餐・コース料理につきましても承ります。

パーティーメニューの実施について

ビュッフェ形式でのパーティー・フリースタイルのご利用については、
感染症の状況や、その他の事象により実施方法を調整させて
いただく場合がございます。
詳しくはお問い合わせください。

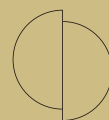
パーティー利用規約

- | | |
|---------|---|
| 人 数 | 30名様以上でお願い致します。
(それ以下の場合は、ご相談ください。) |
| お 時 間 | 2時間迄とさせていただきます。
※ドリンクは90分ラストオーダー |
| キャンセル料 | 6営業日前(土日祝含まず)以降のお申し出については、
発注金額の100%を申し受けます。 |
| 人数の変更 | 7営業日前(土日祝含まず)まで |
| 注 意 事 項 | <ul style="list-style-type: none">・ご利用人数に大幅な増減があった場合は、
お部屋のご移動をお願いする場合がございます。・ご宴会終了時のお食事、お飲物のお持ち帰りは保健所の指導により
ご遠慮いただいております。あしからずご了承ください。・別途、室料・サービス料(10%)・消費税が掛かります。
一部メニューは、サービス料(15%)が掛かります。 |

SPECIAL COLLABORATION PARTY PLAN



がんこ
魚美酒進
うまいさかなでさけすむ



LA BELLE
ASSIETTE



SPECIAL PRICE

おひとり様 6,000円/7,260円(税サ込)

■ にぎり6貫

本まぐろ中とろ
真鯛
大海老
煮穴子
国産サーモン
旬魚1種

■ 冷製(6品)

泉州水茄子の生ハム添え
冷製ヴィシソワーズスープ
真鯛のカルパッチョ
季節の八寸盛合せ(焼魚・ゼリー寄せ・煮物・流し物・他)
つぶ貝の酢味噌和え
炭焼鶏ボン酢
あじフライタルタルサンド

■ 温製(6品)

おすすめ魚の香草パン粉焼き
骨付きボックスベアリブ
スパイスカレー ポイルエッグ、ピクルス添え
スモールシーフードドリア
ローズマリーポテト
新玉ねぎとタケノコのピザ

■ デザート(3品)

おすすめデザート2種
おすすめフルーツとジュレ

FREE DRINK 120分(ラストオーダー30分前)

2,000円/2,420円(税サ込)

・瓶ビール	・ハイボール	・ウーロン茶
・ノンアルコールビール	・レモンサワー	・オレンジジュース
・焼酎(芋・麦)	・ワイン(赤・白)	

OPTION MENU

お一人様+1,200円でローストビーフと生雲丹の握り(お一人様1貫)



※20名様から最大150名様まで、立食ブッフェ形式にて承ります。※入荷状況により一部メニュー内容に変更がある場合がございます。※画僧は全てイメージです。



ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋

フレンチレストラン La Belle Assiette (ラ ベル アシェット)

Aプラン

フィンガーフードを
バランス良く揃えたプラン

4,000円

5,060円(税サ込)

Bプラン

お食事とデザートを
バランス良く揃えたプラン

6,000円

7,590円(税サ込)

Cプラン

お食事とデザートを
バランス良く揃えたプラン

8,000円

10,120円(税サ込)

フリースタイル

120分(ラストオーダー30分前)

2,000円 2,530円(税サ込)

- ・瓶ビール
- ・ワイン(赤・白)
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ウーロン茶

- ・ウイスキー(ハイボール含)
- ・梅酒
- ・酎ハイ(レモン)
- ・オレンジジュース

- ・料金には消費税・サービス料(15%)が含まれます。
- ・20名様から最大150名様まで、立食ブッフェ形式にて承ります。
- ・入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。
- ・画像は全てイメージです。

ザ ロイヤルパークホテル アイコニック 大阪御堂筋

フレンチレストラン La Belle Assiette(ラ ベル アシェット)

Aプラン14品

【フィンガーフード：10品】

- ・豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え
- ・ハムのミルフィーユ
- ・牛かつスライダー
- ・桃とトラウトサーモンのタルティーヌ ロザス
- ・エビのカダイフ揚げとアボカド
- ・パンバーニャ
- ・鶏の赤ワイン煮 小さなクロケット
- ・キッシュロレーヌ モロヘイヤ、貝柱添え
- ・おすすめ野菜の冷製スープ
- ・カマンベールチーズ松の実

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ

Bプラン16品

【冷製：6品】

- ・焼きナス、焼きトウモロコシ、ハムのマリネ
- ・キュウリ、パプリカ、マグロのマリネ
- ・トラウトサーモンのグラブラックス
- ・おすすめ野菜の冷製スープ
- ・サンドウィッチ盛合せ
- ・シャルキュトリー、チーズ、オリーブの盛合せ

【温製：6品】

- ・骨付きポークスペアリブ
- ・おすすめ魚の香草パン粉焼き
- ・スパイスカレー ボイルエッグ、ピクルス添え
- ・ナス、トマト、モッツアレラチーズ 大葉のジェノベーゼ
- ・ローズマリーポテト
- ・新玉ねぎとタケノコのピザ

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ

Cプラン16品

【冷製：6品】

- ・焼きナス、焼きトウモロコシ、ハムのマリネ
- ・キュウリ、パプリカ、マグロのマリネ
- ・トラウトサーモンのグラブラックス
- ・豚肉のテリーヌ ナスのピクルス添え
- ・サンドウィッチ盛合せ
- ・シャルキュトリー、チーズ、オリーブの盛合せ

【温製：6品】

- ・和牛もも肉のローストビーフ
- ・おすすめ魚のパイ包み焼き
- ・骨付きポークスペアリブ
- ・スパイスカレー ボイルエッグ、ピクルス添え
- ・ナス、トマト、モッツアレラチーズ 大葉のジェノベーゼ
- ・キッシュロレーヌ モロヘイヤ、貝柱添え

【デザート：4品】

- ・おすすめデザート3種
- ・おすすめフルーツとジュレ



和牛もも肉のローストビーフ



おすすめ魚のパイ包み焼き

ご予算に応じた四季の素材を使った料理で
大切なひと時をお楽しみ下さい



花

HANA

1人前 4,000円 (消費税・サービス料別途がかかります)

焼き枝豆、じゃがバター塩辛、季節の八寸盛合せ、ヒレかつサンド
あらびきソーセージ、島根野菜のすり身揚げ
さっぱり黒酢チキン南蛮、すし（まぐろ、真鯛、サーモン、つば貝）ネギトロ巻
あったか肉そば、水わらび餅、チョコブラウニー
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

月

TSUKI

1人前 6,000円 (消費税・サービス料別途がかかります)

焼き枝豆、じゃがバター塩辛、季節の八寸盛合せ、ヒレかつサンド、鶏味噌焼き
呼子名物いかしゅうまい、島根野菜すり身揚げ、あらびきソーセージピンチョス
さっぱり黒酢チキン南蛮、黒毛和牛ステーキ
すし（まぐろ、真鯛、カンパチ、サーモン、国産牛、煮穴子）
ねぎとろ巻き、あったか肉そば、水わらび餅、チョコブラウニー
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

雪

YUKI

1人前 8,000円 (消費税・サービス料別途がかかります)

蛸烏賊柚子醤油漬、島根玉葱すり身天、つば貝酢味噌、季節の八寸盛合せ
ローストビーフ、鶏味噌焼き、呼子名物いかしゅうまい、あじフライタルタルサンド
あわびバター焼、さっぱり黒酢チキン南蛮
すし（本まぐろとろ、本まぐろ赤身、ずわいかに、真鯛、カンパチ、サーモン、えび、煮穴子）
あったか肉そば、チョコブラウニー、レアチーズケーキ
※入荷の状況で内容が一部変更になる場合がございます。

すし盛合せ

ご予算に応じた自慢の素材を使った寿司で
大切なひと時をお楽しみ下さい



※写真は すし盛 ぼたん イメージです。

すみれ ~sumire~

1人前 7,000円

(消費税・サービス料別途がかかります)

8種4貫 32貫+ねぎとろ巻 8貫

まぐろ、たい、カンパチ、サーモン

たこ、えび、たまご、あなご、ねぎとろ巻

ぼたん ~botan~

1人前 9,000円

(消費税・サービス料別途がかかります)

9種4貫 36貫

本鮪中とろ、たい、カンパチ

サーモン、えび、いか、たこ

あなご、いくら

あおい ~aoi~

1人前 12,000円

(消費税・サービス料別途がかかります)

11種4貫 44貫

本鮪とろ、鯛、カンパチ

本鮪中とろ、大えび、いか、あなご

ずわいかに、いくら、季節魚、うに



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



画像はイメージです



¥4,000 **スペシャルプラン**
(税込¥4,400/お一人様・サービス料別)

選べる2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「定番プラン」
満足していただける

14品 **スペシャルプラン**

画像はイメージです



スタンダードコース *Standard course*

<Special Menu>

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～ホースラデッシュソース～
- 握り寿司5種 盛り合わせ



画像はイメージです

<冷菜>

- ・もちブチ一口水餃子 ポン酢ジュレ
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス
- ・紅茶鴨のスモーク ～フルーツソース～
- ・トマトの冷製パスタ フレッシュバジル添え
- ・みつせ鶏とロメインレタスのシーザーサラダ
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ



画像はイメージです

<温菜>

- ・煮込みハンバーグ バジルペンを添えて
- ・香草香るチキンのオープン焼き ～ガーリックハーブソース～
- ・塩麴でマリネした白身魚のボワレ ～和風柚子ソース～
- ・屋台風ソース焼きそば

<スイーツ>

- ・プチデザートアソート
- ・フルーツ盛り合わせ

会話を止めない、手を汚さない「スマートプラン」
交流が主役の

10品 **スペシャルプラン**

画像はイメージです



フィンガーコース *Finger course*

<Special Menu>

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～フリルレタスと共に～
- 彩り海鮮のてまり寿司



画像はイメージです

<冷菜>

- ・シュリンプと2色オリーブのピンチョス
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス
～タパススタイル～
- ・エスカベッシュ ～和風仕立て～
- ・国産豚のロティ ～フルーツソース～
- ・チキン・スキュアーズ
～ジャパニーズ・スタイル～
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ
- ・紅茶鴨とネギのロースト
～ハニー・ヴァン・ルージュソース～



画像はイメージです

<スイーツ>

- ・プチデザートアソート

お客様のご要望に合わせ最適なプランもご提案いたします。

※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。

※画像はイメージです。





¥5,000 Catering Package

¥5,000 デラックスプラン
(税込¥5,500/お一人様・サービス料別)

シェフこだわりの逸品が揃う
人気メニューを厳選した16品のデラックスプラン



画像はイメージです

人気のメニューを網羅した「特別な16品」

< Special Menu >

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～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・イカ・生海老・つぶ貝・穴子)



画像はイメージです

< 冷 菜 >

- ・スペイン風オムレツのピンチョス香草風味
～ジュリントとホタテ～
- ・国産豚のロティ ～フルーツソース～
- ・シェフおすすめ4種のシャルキュトリ・ボード
～紅茶鴨/炙り生ハム/チキンロール/ミートローフ～
- ・トマトの冷製パスタ
～フレッシュバジル添え～
- ・エスカベッシュ和風仕立て
- ・みつせ鶏とモッツアレラチーズの
カプレーゼ風 ～バジリックの香り～
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ

< 温 菜 >

- ・屋台風ソース焼きそば
- ・香草香るチキンのオープン焼き
～ガーリックハーブソース～
- ・白身魚と2色パプリカのボワレ
～ソース・アメリカソース～
- ・3種串揚げ盛り合わせ
- ・シェフ厳選 点心の盛り合わせ

< スイーツ >

- ・ブチデザートアソート
- ・フルーツ盛り合わせ



画像はイメージです

シェフがこだわり抜いた「逸品」



I. 低温焼成 冷製ローストビーフ

低温で丁寧に火入れした、上質な味わい。やわらかな食感と凝縮した旨み、贅沢な余韻をお楽しみください。



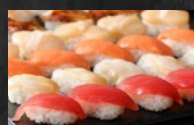
II. 国産豚のロティ

国産豚を香ばしく焼き上げ、爽やかなソースで仕上げました。やわらかく、しっとりとした食感と豊かに広がるボークの旨みをお楽しみください。



III. シェフ厳選 点心の盛り合わせ

何も付けずにそのまま楽しめるタレ要らずの深い味わい。シェフがお勧めするこだわりの点心3種をお楽しみください。



IV. 特選握り寿司 6種盛り合わせ

厳選したネタを丁寧に握った、上質な味わいの握り寿司6種盛り。彩り豊かな海の幸を贅沢にお楽しみいただけます。



V. 3種串揚げ 盛り合わせ

サクッと香ばしく揚げた厳選串揚げ(豚・かぼちゃ・レンコン)をウスターソースでお召し上がりください。



VI. フルーツ盛り合わせ

彩り豊かな季節のフルーツ。みずみずしい果実の甘みと爽やかな味わいが食後、を軽やかに彩り、パーティーシーンの締めくくりに華を添えます。



お客様のご要望に合わせ最適なプランもご提案いたします。

※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。

※画像はイメージです。



¥6,000 Catering Package

¥6,000

ハイクオリティプラン
(税込¥6,600/お一人様・サービス料別)

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

17品 ハイクオリティプラン



画像はイメージです

< Special Menu >

- 国産牛のローストビーフ
～シェフ特製ソース～
- 特選 握り寿司 8種盛り合わせ
～マグロ・サーモン・イカ・帆立
生海老・うなぎ・いくら・つぶ貝～
- 蝦夷アワビの
柔らか磯煮



< 温 菜 >

- ・芳醇なトリュフが香るチキンのオープン焼き
- ・真鯛と3種キノコのボワレ
～濃厚ビスクソース～
- ・五目あなか揚げそば
- ・干焼明蝦～大海老のチリソース煮込み～

< 冷 菜 >

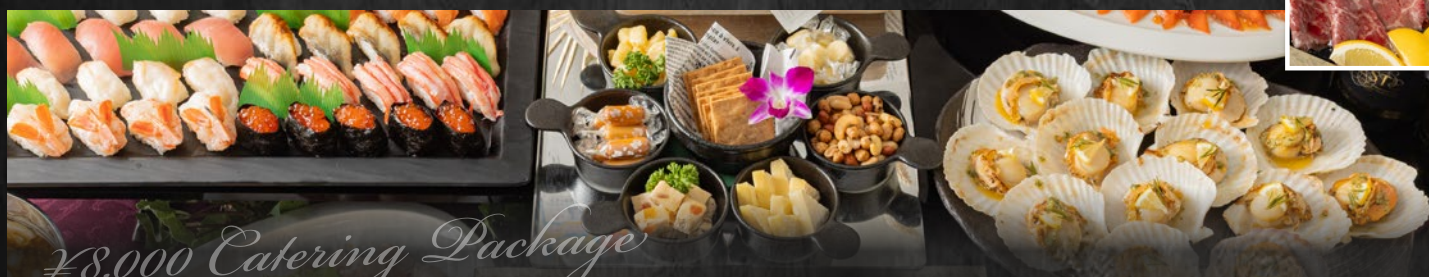
- ・スペイン風オムレツとシュリンプのピンチョス
- ・ホタテとオムレツの香草マリネ
- ・エスカベッシュ和風仕立て
- ・シェフおすすめ 4種のシャルキュトリー・ボード
～紅茶鴨 / 炙り生ハム / チキンロール / ミートローフ～
- ・みつせ鶏とモッツアレラチーズのカプレーゼ風 ～バジリックの香り～
- ・スモークサーモンの冷製パスタ ～いくらを添えて～
- ・ミニセサミパンズの海老カツサンド ～レモンタルソース～
- ・低温長時間調理でしっとり仕上げた豚肩ロース

< スイーツ >

- ・お勧めミニデザートアソート
- ・季節のフルーツ盛り合わせ



国産牛



¥8,000 Catering Package

¥8,000

プレジデントプラン
(税込¥8,800/お一人様・サービス料別)

厳選の豪華食材で贈る
上質を極めた特別なプラン

16品 プレジデントプラン



画像はイメージです

< 食前酒 >

- ・フルーティスパークリングワイン

< 冷 菜 >

- ・シェフお勧め チーズの盛り合わせ
- ・厳選シャルキュトリー 5種のアソルティマン
(紅茶鴨 / 炙り生ハム / チキンロール
ミートローフ / 海老テリーヌ)
- ・国産豚のロティ ～フルーツベリーソース～
- ・サーモンとイクラのカルパッチョ ～爽やかなシトラスソース～

< 温 菜 >

- ・柔らかビーフのシャリアビンソース ～ダリ野菜添え～
- ・低温長時間調理でしっとり仕上げた豚肩ロース ～3種のソース～
- ・殻付きホタテ貝のオープン焼き ～ブルギニョンバター～
- ・魚翅什景炸麵 一フカヒレ入り五目あなか揚げそば

< スイーツ >

- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・シェフのおすすめデザート



Special Menu Premium



国産牛のローストビーフ
～シェフ特製ソース～
国産牛の旨味を引き立てる
特製ソースとご賞味ください



蝦夷アワビの柔らか
磯煮 ～雲丹を添えて～
蝦夷あわびに濃厚な雲丹が絡む
贅沢な磯の香りが楽しめるひと皿



大海老のグリル
～エルブ・ド・プロヴァンスの香り～
海老の旨味と香ばしさに
南仏ハーブの香りが広がります



真鯛と3種キノコのボワレ
～黒トリュフソース～
真鯛の旨味を引き立てる黒トリュフ
贅沢な山と海の共演料理



特選上握り寿司 10種
盛り合わせ
厳選した海の幸を贅沢に味わう
彩り豊かな特選上握り寿司

中とろ / いくら / 蟹 / 生海老 / うなぎ
サーモン / マグロ / イカ / ホタテ / つぶ貝
※仕入れの状況によりネタを変更させていただく場合がございます。



お客様のご要望に合わせ最適なプランもご提案いたします。

※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。

※画像はイメージです。

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD
FIRST CATERING

—— 近畿全域でケータリングならファーストケータリング ——

パーティー
プランナー
おすすめ!

大満足プラン!

はずさない! パーティーメニュー



¥5,000プラン 全15品

■ お一人様 5,000円〈税サ別〉

- ジェノベーゼ香る ペンネとチーズのサラダ
- 旬魚の薄造り 季節野菜のガルニチュール
- 鶏肉の黄金焼き 冷製トマトクーリ
- イトヨリの粒マスタードヴィネグレット
- 錦糸卵をまとった花咲き点心
- ローストビーフ バルサミコグレース
- 三元豚のコールドポーク 香草風味
- 寿司職人仕立て 本日の握り盛り
- 具材を楽しむ デリサンドセレクション

- 季節のデザートコレクション
- 旬果実のフルーツアソート

～温製～

- グリルドビーフ ボルドレーズソース
- ボロネーゼとチーズの重ね焼きパスタ
- 若鶏のカチャトーラ 南イタリア風
- 骨付きソーセージと温野菜のラクレット仕立て

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。
※写真はイメージです。

PARTY MENU

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD
FIRST CATERING

近畿全域でケータリングならファーストケータリング

パーティープラン

食の喜びを最大限に引き出すために、多彩なメニューと新鮮な食材を取り揃えております。
楽しいひとときを過ごしなが、当店自慢のビュッフェ料理をぜひお楽しみください。

¥4,000プラン

全14品

■お一人様 4,000円〈税サ別〉

- 季節野菜のイタリアンディップ
アンチョビソース
 - 旬魚の薄造りシトラスドレッシング
 - 季節の味覚を包んだ和風蒸し寄せ
 - 本日のフレンチテリーヌ 香草仕立て
 - ローストビーフ
オニオンステーキソース
 - スペイン風エッグオープン焼き
 - シェフズセレクト
セイボリーアソート
 - 寿司職人仕立て 本日の握り盛り
 - ワッフルのカフェブランランチ仕立て
 - 旬果実と小さな焼き菓子の
盛り合わせ
- ～温製～
- トマト香る 洋風ロールキャベツ
 - 茸香るフリカッセ・ド・プーレ
 - 牛タンの香ばしフリットと
熟成じゃがいものクロケット
 - ベビーホタテと国産バジルのペンネ
オープン焼き



¥6,000プラン

全16品

■お一人様 6,000円〈税サ別〉

- 15品目の彩りガーデンサラダ
 - 旬魚を華やかに盛り込んだ
お造り舟盛り
 - 生ハムとカマンベールの
アペタイザーセレクション
 - 蟹とアボカドのジュレ仕立て
いくら添え
 - ラタトゥイユ プロヴァンサル
 - 季節野菜の上品な蒸し寄せ
 - しっとり仕上げたローストビーフ
 - 寿司職人厳選
上握り寿司盛り合わせ
 - 具材を楽しむ パラエティサンド
 - パティシエおすすめ
デザートコレクション
 - 季節果実のフルーツプレート
- ～温製～
- 牛肉のブルゴーニュ風煮込み
 - 白身魚と貝類の
地中海風スープ仕立て
 - グリルベーコンと3種チーズの
濃厚ペンネ
 - ホエー豚のやわらか醤油煮込み
 - ポルペッティ・アル・ポモドーロ



ご利用シーンやご予算に合わせてお選びください！

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。※写真はイメージです。

LUXURY PLAN THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD FIRST CATERING

ラグジュアリープラン

贅沢な食材をふんだんに使用した

高級感のある
ハイレードなメニューです。
特別なおもてなしに
上質なお料理で
至福のひとつときを。



¥8,000プラン

■お一人様 8,000円(税サ別)

全16品

- LIVE：厚切りローストビーフ シェフズカット
- 生ハムと季節果実のマリアージュ
- 旬鮮魚の豪華舟盛り
- 鰻とふぐ白子の上品な蒸し物
- 牛肉と彩り野菜の八幡仕立て
- 豚肉と香辛料のクラシックテリーヌ
- 三元豚のやわらかポークロース
- 3種のプティパンバスケット
- 特選握り寿司 職人盛り
- パティシエが贈るスイーツコレクション
- 旬果実の華やぎ盛り

～温製～

- 牛サーロインの鉄板焼きピンクソルト添え
- 佐渡産さざえと広島産牡蠣の磯焼き盛り
- 牛肉の濃厚デミグラスプレゼ
- かぼちゃと3種チーズの黒トリュフグラタン
- 海の幸を愉しむ 地中海風パエリア



¥10,000プラン

■お一人様 10,000円(税サ別)

全17品

- LIVE：熟成生ハムのシェフズスライス
- シェフズシグネチャー アミューズ
- 白身魚の南蛮マリネ 和風ヴィネグレット
- 国産鶏と温州みかんのシトラスハーブ仕立て
- 鰻と京風玉子焼きのミルフィーユ
- ポークテリーヌ クラシックスタイル
- 海老のハワイアンガーリックソテー
- 鶏肉の黄金焼き 冷製トマトクーリ
- サンドイッチとプティパンのブレッドセレクション
- 寿司職人謹製 特選握り寿司盛り合わせ
- ラグジュアリースイーツアソート
- 季節果実のフルーツパレット

～温製～

- 牛サーロインのグリルステーキ
- ポークのプロヴァンス風プレゼ 季節野菜添え
- 若鶏と茸のヴェルデ仕立て
- 魚介を味わう マルセイユ風トマトスープ
- シチリアレモン香る クリーミーパスタ

お手軽なパーティーに！

FINGER FOOD PLAN

フィンガーフードプラン

■お一人様 3,000円(税サ別)

全11品

- 彩り野菜のフレンチキッシュ
- 濃厚チーズのライスコロッケ
- ひとくちアメリカンソーセージドッグ
- とうもろこし香る 北イタリア風ポレンタ
- カマンベールのフロマージュロー
- フレンチテリーヌの彩りピンチョス
- アボカドディップと
クリスピートルティーヤ
- ビーフステーキのフィンガーカット
- トリュフ香るミモザエッグ
- シェフ特製 プティバーガー
- ティラミスとロールケーキの
ドルチェアソート



※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。※写真はイメージです。

KINARI CATERING



8000円プラン 全18品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOTDISH

ブリブリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Three Kinds of Tea Wrap Platter with Japanese-Style Sauce

豚角煮入り中華チマキ

Chinese Chimaki with Braised Pork Knuckle

DESSERT

アフタヌーンティーのパリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

Seasonal Cake Pinchos

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ (お一人様3貫)

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースと白ネギのピンチョス バルサミコ酢添

Duck Loin and White Onion Pinchos with Balsamic Vinegar

わっぱ散し寿司の紅ズワイガニ添え

Wappa Scattered Sushi with Red Snow Crab

スモークサーモンのカルパッチョ風サラダ

Smoked Salmon Carpaccio-Style Salad

鮮魚の船盛 (鯛の姿造り・旬のお刺身3種)

Fresh Fish Boat Platter

(Sea Bream Sashimi and 3 Types of Seasonal Sashimi)

低温調理の黒毛和牛ロースト 山葵ドレッシング

Sous-Cooked Kuroge Wagyu Beef Roast with Wasabi Dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

6000円プラン 全17品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ (お一人様3貫)

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースと白ネギのピンチョス バルサミコ酢添

Duck Loin and White Onion Pinchos with Balsamic Vinegar

ラウンドライスのバリエーション

Round Rice Variations

中華春巻きの盛り合わせ

Assorted Chinese spring rolls

スモークサーモンのカルパッチョ風サラダ

Smoked Salmon Carpaccio-Style Salad

ローストビーフの盛り合わせ 山葵ドレッシング

Roast beef platter with wasabi dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)



DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

Seasonal Cake Pinchos

HOTDISH

ぷりぷり海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

海鮮 海老ピラフ

Seafood Shrimp Pilaf



HOTDISH

ぷりぷり海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

ゴロゴロ豚バラチャーハン

Chunky pork belly fried rice

5000円プラン 全14品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ (お一人様3貫)

Assorted Nigiri Sushi Platter (3 pieces per person)

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

芽キャベツとローストビーフのピンチョス

Brussels Sprouts and Roast Beef Pinchos

合鴨ロースのカルパッチョ風サラダ

Duck loin carpaccio salad

ローストビーフの盛り合わせ 山葵ドレッシング

Roast beef platter with wasabi dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

4000円プラン 全13品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

COLD DISH

アラビアータ風冷製パスタ カップ盛り

Cold Arrabbiata Pasta in a Cup

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon Fruit and Prosciutto Pinchos

ピクルスとプチトマトのピンチョス

Pickles and cherry tomato pinchos

合鴨ロースのカルパッチョ風サラダ

Duck loin carpaccio salad

ローストポークの盛り合わせ 山葵ドレッシング

Roast pork platter with wasabi dressing

熟成サラミのクロワッサンド

Aged Salami Croissant

オードブル盛り合わせ

(フルーツ4種・ナッツ3種・チーズ3種・チップ)

Assorted Hors d'oeuvres Platter

(4 Types of Fruit, 3 Types of Nuts, 3 Types of Cheese, and Chips)

DESSERT

アフタヌーンティーのバリエーション

Afternoon Tea Variations

季節のケーキピンチョス

Seasonal Cake Pinchos

HOT DISH

ブリブリ海老のスイートチリ

Plump Shrimp with Sweet Chili Sauce

トマト煮込みロールキャベツ グリルチーズ添え

Tomato-Stewed Cabbage Rolls with Grilled Cheese

ヤンニョムチキン&フライドポテトのバジル風味

Basil-Flavored Yangnyeom Chicken and French Fries

ゴロゴロ豚バラチャーハン

Chunky pork belly fried rice



- ・季節により一部お料理の内容が変更になる場合がございます。
- ・ベジタリアン対応やお客様のご要望に合わせてお料理をご用意することも可能です。
- ・各プランのご注文は総額10万円（消費税・サービス料別）より承ります。
- ・パーティーのお申し込みはご利用1週間前まで / 人数の変更は3日前までにご連絡願います。
- ・予約が埋まり次第、お申込みの受け付けを終了とさせていただきますので、予めご了承ください。



plum

お1人様 **7,000円** 全**11種類**

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】7種

スモークサーモン リーフサラダ添え

白身魚の南蛮漬け

チキンフリットの南蛮風 タルタルソース添え

ローストポーク グリル野菜とグレービーソースで

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

本日のプチガトー

【温製料理】4種

白身魚のワイン蒸し ブールブランソース

タンドリーチキン 焼野菜添え

トマト風味のポークシチュー

お蕎麦



*写真はイメージです

pansy

お1人様 **8,000円** 全**14種類**

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】10種

スモークサーモン リーフサラダ添え

白身魚の南蛮漬け

揚げ鶏の油淋鶏ソース

合鴨の山椒風味 焼白ネギ添え

ローストポーク カポナータソース

ローストビーフ シャリアピンソース

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

杏仁豆腐 フルーツソース掛け

本日のプチガトー

【温製料理】4種

白身魚のオープン焼き バルサミコソース

鶏モモ肉とジャガイモのチーズダッカルビ

豚ロース肉の西京焼き

お蕎麦



*MENUは参考です、仕入状況により内容変更の可能性がございます

*写真はイメージです

cherry blossoms

*このコースは、30食以上のオーダーとなります

お1人様 **9,000円** 全**15種類**

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】 10種

鯛のカルパッチョ仕立て

アミューズ小鉢2種

〔茄子といんげんの生姜餡〕
〔スモークサーモン香草巻き〕

合鴨のロティ 柚子風味のソース

ローストポーク ネギ味噌添え

黒仕込みローストビーフ

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

杏仁豆腐 フルーツソース掛け

本日のプティガトー



【温製料理】 5種

魚介パエリア

チキングリル 粒マスタードソース

豚ロース肉の西京焼き

牛フィレ肉のソテー フォンドヴォーソース

お蕎麦



*写真はイメージです

*MENUは参考です、仕入状況により内容変更の可能性がございます



一品一品に特選素材を使用した計十一品

輝

かがやき

九、五〇〇

(消費税・サービス料別)

- 旬の逸品 五種盛り
- 旬魚西京焼き
- 車エビ旨煮
- 国産牛ロースト
- 造り三種盛合わせ
- 海老と旬魚の天婦羅
- 握り寿司三種
- 旬の蒸し物
- 牛ロースのしゃぶしゃぶ／特製ポン酢
- 茶蕎麦
- 季節の果実

奏

かなで

六、五〇〇

(消費税・サービス料別)

バラエティ豊かなお料理を愉しめる計八品

- オールドブルヴァリエ 三種盛り
- 旬の逸品 三種盛り
- 出汁巻
- 魚介のカルパッチョ／香味野菜添え
- 牛肉の赤ワイン煮込み
- 蒸し物
- 握り寿司三種盛合わせ
- デザート

魚介の他ステーキや豆乳鍋も愉しめる計十品

雅

みやび

八、五〇〇

(消費税・サービス料別)

- 旬の逸品 三種盛り
- 出汁巻
- 造り三種盛合わせ
- 海老と鶏の天婦羅
- 牛ステーキ／玉ねぎソース
- 握り寿司三種
- 旬の蒸し物
- 豚の豆乳鍋
- おろしそば
- デザート

葵

あおい

五、〇〇〇

(消費税・サービス料別)

和洋折衷を愉しめる計七品

- オールドブルヴァリエ 三種盛り
- 旬の逸品 三種盛り
- ライスコロッケと
生ハムのバゲットサンド
- ポルチーニ茸のボローニャ風パスタ
- ポークのハーブロースト
- 海鮮ちらし寿司
- デザート

※画像はすべてイメージです。 ※サービス料金は10%頂戴いたします。

※メニューは一例となっております。季節や仕入れ状況で、変更をする場合がございます。悪しからずご了承頂きます様、宜しくお願い致します。



パーティードリンク

※別途消費税・サービス料(10%)が掛かります。

※フリードリンクは120分(90分ラストオーダー)。ご宴会時のみの適用となります。

フリードリンク A … 1,500 円

ビール・ウィスキー(水割り)・焼酎(芋 / 麦 / お湯割り / 水割り)

ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)

フリードリンク B … 2,000 円

ビール・ワイン(赤 / 白)・焼酎(芋 / 麦 / お湯割り / 水割り)・

ウィスキー(ハイボール / 水割り)・酎ハイ(レモン)・日本酒

ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)・ノンアルコールビール