

シェフが心を込めて手作りする
ケータリング
グルメ
Gourmet Catering



Premium plan プレミアムプラン

5,000 yen / 1名様



- ・和牛のローストビーフ
- ・トマトとモッツアレラチーズのプチカプレーゼ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・帆立のソテー 和風醤油仕立て
- ・世界のチーズ・パルマ産生ハム・サラミの盛合せ
- ・スペイン風ピンチョス
- ・カナッペ盛合せ
- ・上江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製料理)
- ・白身魚のポアレ クリームソース (温製料理)
- ・オリジナルラザニア (温製料理)
- ・海老のチリソース (温製料理)
- ・季節のフルーツ盛合せ

陶器皿・グラス・ワイングラス
テーブルクロス
2時間フリードリンク

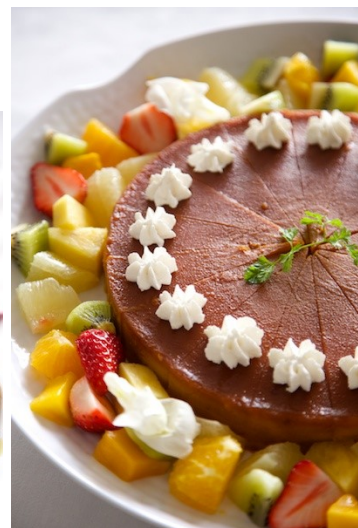


Standard plan スタンダードプラン

4,000 yen / 1名様

- ・ニース風サラダ
- ・特製ローストビーフ
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・串揚げ盛合せ
- ・唐揚げ・カニ爪・野菜肉巻き
- ・ムーシーロー (豚肉とキクラゲの卵炒め)
- ・和風きのこパスタ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
- ・江戸前握り
- ・一口ロールケーキ

陶器皿・グラス・ワイングラス
テーブルクロス
2時間フリードリンク



Catering Service
Orihara

季節のメニューや、
お客様のご要望に合わせてプランを
ご提案させていただきます。
まずはお気軽にお問合せください。



Buffet Menu 3,500 yen / 1名様

パーティに合わせて選べる2つのプラン



① Finger Food plan フィンガーフードプラン

手に取りやすいお料理を中心に
ご用意いたしました。名刺交換会や、
お客様を招いてのパーティにおすすめです。

- ・特選ローストビーフのサラダ巻き
 - ・焼き鳥盛合せ
- ・唐揚げ・ランピ巻き・ポテト
 - ・ミニアメリカンドッグ
 - ・カナッペ盛合せ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
 - ・江戸前握り
 - ・一口ロールケーキ

陶器皿・グラス・ワイングラス
テーブルクロス
2時間フリードリンク

② Volume plan ボリュームプラン

ボリュームをメインにしたお料理を
ご用意いたしました。イベント後の打ち上げや、
社内向けなど、気軽に行うパーティにおすすめです。

- ・フランス風ポテトサラダ
- ・特選ローストビーフ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・唐揚げ・ランピ巻き・イカの香味揚げ
 - ・ポークピカタ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
 - ・和風きのこパスタ
 - ・巻き寿司盛合せ
 - ・一口ロールケーキ

アルミ皿・プラコップ
紙クロス
2時間フリードリンク

~全てのプラン共通~

2時間フリードリンク

- 瓶ビール
カシス（オレンジ・ウーロン・ソーダ）
ワイン（赤・白各2種類）
麦焼酎・芋焼酎（ロック・水割り・ソーダ割り）
ウイスキー（ロック・水割り・ソーダ割り）
烏龍茶・オレンジジュース・ミネラルウォーター
※日本酒への変更も承ります。

サービススタッフ付

