

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



## Premium plan

プレミアムプラン

6,600円税込み(税別6000円)/ 1名様

- ・和牛のローストビーフ
- ・アスパラガスの生ハム巻きと彩野菜のマリネ
- ・世界のチーズ・パルマ産生ハム・サラミの盛合せ
- ・帆立のソテー 和風醤油仕立て
- ・鴨肉のロースト
- ・5種の串刺しオードブル
- ・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)
- ・海老のチリソース (温製)
- ・広東風豚肉のやわらか煮 (温製)
- ・鶏肉のカシューナッツ炒め (温製)

- ・季節のフルーツ盛合せ
- ・ミニカップムース

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

5,500円税込み(税別5000円)/ 1名様

- ・ニース風サラダ
- ・特製ローストビーフ
- ・スモークサーモンと帆立のマリネ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・5種の串刺しオードブル
- ・唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
- ・江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
- ・オリジナルラザニア (温製)
- ・広東風豚肉のやわらか煮 (温製)
- ・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



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。

Catering Service  
**Orihara**



# Light Plan

ライトプラン

4,400円税込み(税別4000円)/ 1名様

お料理は9種類  
クロスやお皿などは、  
すべて使い捨ての物をご用意しました。  
簡単な会食や、社内の懇親会などに  
ご利用ください。



# Option オプション

- ・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
- ・スパイシーBBQチキン ポテト添え
- ・唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
- ・和風きのこパスタ
- ・江戸前握り寿司
- ・ロールケーキ

プラスチック皿・プラコップ  
紙クロス  
2時間フリードリンク

布クロス・カラークロス

1枚 1320円税込み(税別1200円)

陶器皿2枚・グラス2個・ワイングラス1個

1セット 330円税込み(税別300円)

追加フリードリンク

1名様 1320円税込み(税別1200円)

乾杯用スパークリングワイン

1名様 220円税込み(税別200円)

フリードリンク種類追加

種類によって 110円税込み～

## ～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)

ウィスキー (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



※こちらに掲載のプランは全て30名様以上～お承りになります。  
また、天候や季節によってメニュー内容が変更となる場合がございます。