



※写真はイメージです

◆ お料理11品 ◆

◆ 冷製料理 ◆

- ・自家製ソースのローストビーフ
- ・サンドウィッチセレクション
- ・海老の旨みたっぷりマヨソース和え
- ・豚肉の甘辛仕立て
- ・スモークサーモンのマリネ
～バジルソース～
- ・チェリートマトとパール
モッツアレラのカプレーゼ
- ・オニオングラタン風キッシュ

◆ 温製料理 ◆

- ・特製上海焼きそば
- ・ポルチーニソースのオムライス
- ・鶏もも肉とグリル野菜をBBQソースで

◆ デザート ◆

- ・プティガトー盛合せ

5,500円 (税込)

◆ お料理12品 ◆

◆ 冷製料理 ◆

- ・国産特選牛のロティ香草サラダを合せて
- ・ローストポークと
グリル野菜のガーリックソース
- ・地中海風タコと旬野菜のマリネ
- ・野菜&ラタトゥイユキッシュの盛合せ
- ・サンドウィッチセレクション
- ・スペイン産生ハムと彩り野菜のサラダ
- ・オリーブ香る新鮮魚介のカルパッチョ

◆ 温製料理 ◆

- ・海の恵みアクアパッツア
- ・ポルチーニのキノコ煮込みハンバーグ
- ・特製上海焼きそば

◆ デザート ◆

- ・プティガトー盛合せ
- ・フルーツカット盛合せ

6,600円 (税込)

◆ 実演極上寿司 14品 ◆

◆ 実演極上寿司 ◆

マグロ、ノルウェーサーモン、鰯、海老

◆ 冷製料理 ◆

- ・国産牛のロティ香草サラダを合せて
- ・国産銘柄豚の低温調理
- ・野菜&ラタトゥイユキッシュの盛合せ
- ・紅茶鴨と果物のピンチョス
- ・ミニチーズハンバーガー
- ・スペイン産生ハムと彩り野菜のサラダ
- ・カツオのたたき

◆ 温製料理 ◆

- ・海の恵みアクアパッツア
- ・ペンネペスカトーレ
- ・鶏もも肉の野菜たっぷり黒酢だれ

◆ デザート ◆

- ・プティガトー盛合せ
- ・カラフルマカロン
- ・フルーツカット盛合せ

7,700円 (税込)

2時間フリードリンク

瓶ビール / ワイン (赤、白) / ウイスキー / レモンサワー / ウーロン茶
/ オレンジジュース / ジンジャエール / 炭酸水 / ミネラルウォーター

*ご予約は30名様から承ります

*プランはフリードリンクと諸経費全てのセット価格です

*設営・進行・片付けまで、全て弊社にお任せください

*パーティーは2時間制とさせていただきます

*仕入れ状況によりメニュー内容が変更となることがございます

【お申込みと変更について】

パーティーのご予約はご利用当日の7日前まで、数量のご変更は利用当日の3日前までにお願いたします。当日の変更は対応しかねますので予めご了承ください。

【お問合せ先 (平日9:00-17:00)】

ステーションコンファレンス東京 TEL: 03-6888-8080

ステーションコンファレンス池袋 TEL: 03-5954-1030

ステーションコンファレンス万世橋 TEL: 03-6859-8200



※写真はイメージです



ケータリング専門に20年の実績

ベジタリアン・ヴィーガン・

ムスリムフレンドリー対応も可能。

華やかで食べやすく、多国籍なゲストにも

喜ばれるケータリングです。

ケータリング専門に20年の実績。

演出・装飾・進行まで、

パーティーをトータルプロデュースいたします。

会場がお好みの空間に
徹底したコーディネート

さまざまな食に対応
ベジタリアン
ヴィーガン
ムスリム

経験豊富な
スタッフによる
心を込めたおもてなし

