



Sushi & Beyond

ケータリング専門に20年の実績

実演寿司付きのケータリングなら
Sushi & Beyondへ。
熟練の職人が目の前でご提供する極上の寿司は
「絶品」の一言。
演出・飾りつけ・進行まで、
パーティ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



- ◆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すべてのセット価格です
- ◆設営・進行・片付けまで、すべて弊社にお任せください
- ◆パーティは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

パーティーの お申込みとご変更について

ご予約はご利用当日の7日前まで、
数量のご変更はご利用当日の3日前まで
お願いいたします。
期近・当日の変更は対応いたしかねますので
予めご了承ください。

Party Plan

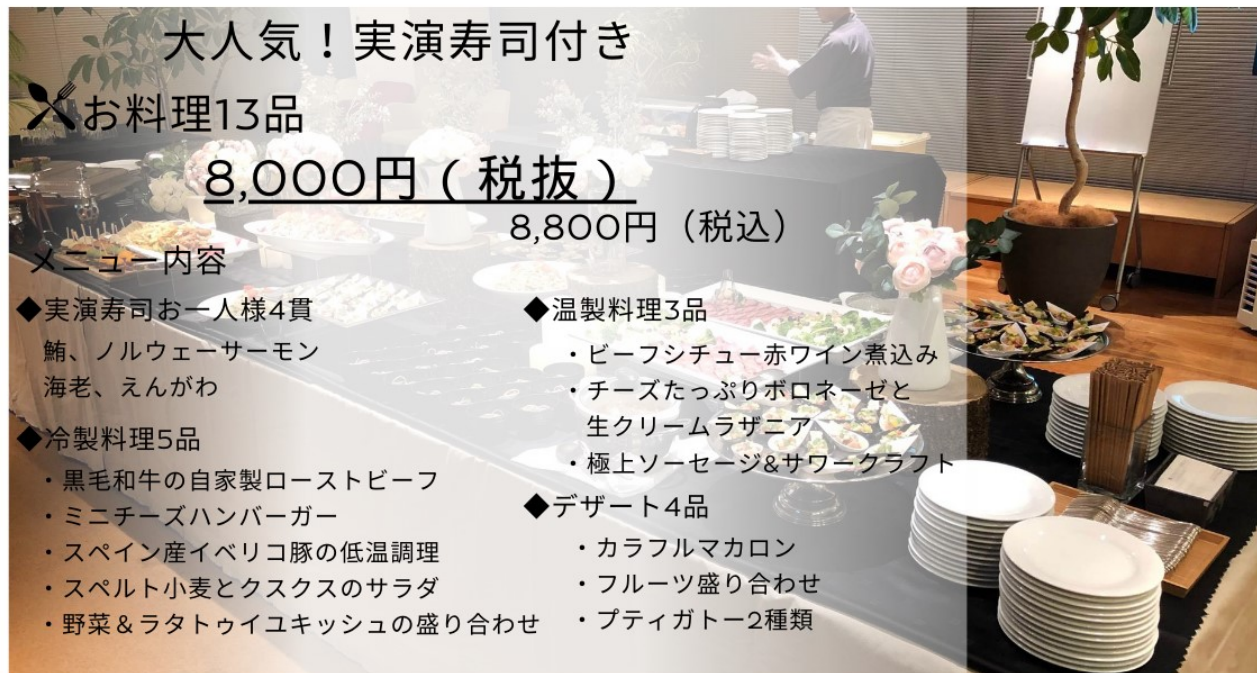
大人気！実演寿司付き

✂️ お料理13品

8,000円（税抜）
8,800円（税込）

メニュー内容

- ◆ 実演寿司お一人様4貫
鮭、ノルウェーサーモン
海老、えんがわ
- ◆ 冷製料理5品
 - ・黒毛和牛の自家製ローストビーフ
 - ・ミニチーズハンバーガー
 - ・スペイン産イベリコ豚の低温調理
 - ・スペルト小麦とクスクスのサラダ
 - ・野菜＆ラタトゥイユキッシュの盛り合わせ
- ◆ 温製料理3品
 - ・ビーフシチュー赤ワイン煮込み
 - ・チーズたっぷりボロネーゼと生クリームラザニア
 - ・極上ソーセージ&サワークラフト
- ◆ デザート4品
 - ・カラフルマカロン
 - ・フルーツ盛り合わせ
 - ・プティガトー2種類



✂️ お料理13品

7,000円（税抜）
7,700円（税込）

- ◆ 桶寿司お一人様3貫
鮭、ノルウェーサーモン、海老
- ◆ 冷製料理6品
 - ・国産特選牛のロティ 香草サラダを合わせて
 - ・パルメザンチーズ香るシーザーサラダ
 - ・テリヤキチキンのミニハンバーガー
 - ・うまみたっぷり筑前煮とふっくら鯖の西京焼き
 - ・ローストポークのバルサミコソース
 - ・むきエビとブロッコリーのペペロンチーノ風
- ◆ 温製料理3品
 - ・本ズワイの蟹チャーハン
 - ・豆乳ベシャメルヘルシーラザニア
 - ・鶏モモ肉の野菜たっぷり黒酢だれ
- ◆ デザート3品
 - ・なめらかマンゴープリン
 - ・プティガトー2種類



✂️ お料理11品

5,000円（税抜）
5,500円（税込）

- ◆ 冷製料理6品
 - ・彩りチラシ寿司 または3種の手まり寿司（海老、生ハム、錦糸玉子）
 - ・オーストラリア産ローストビーフ
 - ・国産鶏むね肉のヘルシーサラダ
 - ・豚肉の甘辛仕立て
 - ・チェリートマトとパールモッツァレラのカプレーゼ
 - ・スモークサーモン柑橘ドレッシングのマリネ
- ◆ 温製料理3品
 - ・鶏もも肉グリルと完熟トマトのソース
 - ・やわらかミニハンバーグとホクホクマッシュポテト
 - ・特製上海焼きそば
- ◆ デザート2品
 - ・プティガトー2種類

2時間フリードリンク

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



お問合せ先 (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