総額予算から探す

20,000 円 [8 品] (人数目安: 10~15名)



30,000 円【10 品】(人数目安: 15~20名)



50,000円【12品】(人数目安: 25~30名)



100,000 円【12品】(人数目安: 70名)



お肉料理

- お肉料理はメインの料理となるものです。ビュッフェを華やかに彩ります。パーティーには必需品です。-



ハンバーグをデミグラスソースでやわらかくじっくり と煮込みました。

S サイズ 2200 円 (人数目安: 10 名) M サイズ 4350 円 (人数目安: 20名) L サイズ 6500 円 (人数月安:30 名)



ハーブが香ばしい鶏肉の香草焼きです。 数種類のハーブの香りが食欲をそそる一品です。

Sサイズ 2200円 Mサイズ 4350円 Lサイズ 6500円



表面はカリッと中はやわらかくソテーしてます。塩、ブラッ コンフィはフランスの調理法で、低温でじっくり火を入れ クペッパーとオレガノ、タイム、セージ、ローズマリーな ることで、肉汁を逃さず、やわらかくジューシーに。 どハーブの香る逸品です。

Sサイズ 2950円 Mサイズ 5850円 Lサイズ 8750円



鶏モモ肉をヨーグルトと香辛料のタンドリーソースに漬け 込み焼き上げたスパイシーグリルチキンです。

Sサイズ 2450円 Mサイズ 4850円 Lサイズ 7250円



お肉はやわらかく、野菜はとろとろ。じっくり煮込むこと で風味とコクを加え、味にぐっと深みを出しました。

Sサイズ 4050円 Mサイズ 8050円 Lサイズ 12050円



Sサイズ 2550円 Mサイズ 5050円 Lサイズ 7550円



赤ワインでじっくり煮込んだ牛ホホ肉が口の中でとろける 柔らかく蒸し上げた鶏肉に香り高く濃厚な胡麻ソースでお 旨みがたまりません。

Sサイズ 4050円 M サイズ 8050円 Lサイズ 12050円



ごま油のうま味と、香味野菜の豊かな風味にしょうががを 効かせた甘酢だれでお召し上がりください。

Sサイズ 2200円 M サイズ 4350 円 Lサイズ 6500円



肉料理の王道、低温のオーブンでゆっくり と火を通しました。やわらかくしっとり ジューシーに仕上がっております。

Sサイズ 4000円 M サイズ 7950円 Lサイズ 11900円



その名の通り粗挽きのお肉を使用したソーなんな大好き、肉団子の甘酢あんです。 セージです。とてもジューシーに仕上げま

粗挽きソーセージ

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円

した。



召し上がりください。

Sサイズ 2150円 Mサイズ 4250円 Lサイズ 6300円



表面を強火で一気に焼き付け、旨みをしっかりと閉じ込め ます。牛肉本来の旨みをご堪能ください。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円



Sサイズ 2050円 Mサイズ 4050円 Lサイズ 6500円

魚介料理

新鮮な魚介を使ったお料理の数々です。ヘルシーなメニューも多いので人気です。 -



フワフワのタラのすり身を湯葉で包み込みしっかりと蒸し、スモークしたサーモンを相性の良いケーパーとともにマリ あげました。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



フワフワのタラのすり身を湯葉で包み込みしっかりと蒸し 新鮮な帆立と海老を自家製の調味液でマリネしました。プ あげました。

Sサイズ 2150円 M サイズ 4250 円 Lサイズ 6300円



魚介類と野菜をつかったさっぱりとしたマリネです。

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



ネしました。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



リプリ食感をお楽しみください。

Sサイズ 2150円 M サイズ 4250円 Lサイズ 6300円



北海道産のホタテと新鮮なマグロを贅沢に使用したマリネ です。アボカドとの相性は抜群です。

Sサイズ 2500円 Mサイズ 4950円 Lサイズ 7400円



プリプリの海老と色鮮やかなパプリカのをカップに飾った ふっくら旨味たっぷり、遠赤外線直火でふっくらジュー オシャレな一品です。

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



カジキマグロとオリーブとケーパーをつかった自家製トマ
エンガワを残したまま打ち粉をつけました。エンガワのパ トソースの相性は抜群です。

Sサイズ 2450円 M サイズ 4850 円 Lサイズ 7250円



マグロをあっさり竜田揚げにしました。どうぞ、お召し上 白身魚の旨味を逃がさず麦芽パウダーに入った衣でクリス

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円

がりください。



シーに焼き上げました。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



リパリ感と身のしっとり感の2種類の食感が味わえます。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



白身魚のフリット&サルサソース

ピーなフリッターにしました。自家製のサルサソースでお 召し上がりください。

Sサイズ 2400円 M サイズ 4750 円 Lサイズ 7100円

冷製料理

前菜メニューを取り揃えてあります。見た目も鮮やかなお料理も多いので、パーティーが華やかになります。



肉料理の王道、低温のオーブンでゆっくりと火を通しまし スペイン産ハモンセラーノをきのことトレビスでサラダ風 た。やわらかくしっとりジューシーに仕上がっております。に仕上げました。

Sサイズ 4000円 M サイズ 7950円 Lサイズ 11900円



2種のテリーヌ

枝豆・大豆・いんげん豆・ひ よこ豆の 4 種の豆とコーン、 にんじんを調味液と金ごまで 和えたサラダです。

Sサイズ 1400円 M サイズ 2750円 Lサイズ 4100円



Mサイズ 3750円 Lサイズ 5600円



Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



スモークサーモンのマリネ

新鮮な帆立と海老を自家製の 調味液でマリネしました。 プリプリ食感をお楽しみくだ さい。

Sサイズ 2150円 M サイズ 4250 円 Lサイズ 6300円



Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



葉で包み込みしっかりと蒸し あげました。

フワフワのタラのすり身を湯

スペイン産ハモンセラーノの

上品な塩気と甘いメロンの組

柔らかく蒸し上げた鶏肉に香

り高く濃厚な胡麻ソースでお

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



Sサイズ 2150円 M サイズ 4250 円 Lサイズ 6300円

み合わせが絶妙です。



Sサイズ 2150円 M サイズ 4250 円 Lサイズ 6300円

召し上がりください。



とろけるような食感の、茄子 の美味しさを存分に味わえる お料理です。





北海道産のホタテと新鮮なマグロを贅沢に使用したマリ ネです。アボカドとの相性は抜群です。

Sサイズ 2500円 Mサイズ 4950円 Lサイズ 7400円



スモークした鴨にソテーした しめじ、バルサミコソースと パルメザンで仕上げました。

Sサイズ 1400円 Mサイズ 2750円 Lサイズ 4100円



表面を強火で一気に焼き付 け、旨みをしっかりと閉じ込 めます。 牛肉本来の旨みをご堪能くだ

さい。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



国産の食べやすい生ハムとク ラコットの盛り合わせです。 是非、一緒に召し上がってく ださい。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250円 L サイズ 4850円



のハーブで風味づけし、じっ くり蒸し上げた鶏もも肉を薄 くスライスし、サラダ風に仕 上げました。

Sサイズ 1400円 M サイズ 2750円 Lサイズ 4100円



人気の生ハムメロンをオシャレに食べやすくピンチョスス タイルで。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



スモークした鴨肉をじっくり と味噌漬けにしました。 深みのある味わいをお楽しみ ください。

Sサイズ 1400円 Mサイズ 2750円 Lサイズ 4100円



魚介類と野菜をつかったさっ ぱりとしたマリネです。

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



プリプリの海老と色鮮やかな パプリカのをカップに飾った オシャレな一品です。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250円 L サイズ 4850円



セージ、バジル、オレガノ等

アツアツ料理

アツアツでお召し上がりいただけるメニューをご用意しました。水で発熱する発火材を無料でお付けいたします。



ハンバーグをデミグラスソースでやわら かくじっくりと煮込みました。

Sサイズ 2200円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 6500円

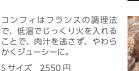


お肉はやわらかく、野菜はと ろとろ。じっくり煮込むこと で風味とコクを加え、味に ぐっと深みを出しました。

Sサイズ 4050円 M サイズ 8050円 Lサイズ 12050円

M サイズ 5050円

Lサイズ 7550円





鶏もも肉のコンフィ

ブリの照り焼き

粗挽きソーセージ

その名の通り粗挽きのお肉を使 用したソーセージです。とても ジューシーに仕上げました。

Sサイズ 2000円 M サイズ 3950 円 Lサイズ 5900円



Lサイズ 6050円



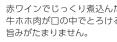
鶏モモ肉をヨーグルトと香辛料のタンド リーソースに漬け込み焼き上げたスパイ シーグリルチキンです。

Sサイズ 2450円 Mサイズ 4850円 Lサイズ 7250円



品です。

Lサイズ 8750円



Lサイズ 12050円



牛ホホ肉の赤ワイン煮

Lサイズ 7250円



Lサイズ 6050円



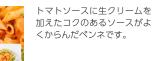
Sサイズ 2450円 Mサイズ 4850円 Lサイズ 7250円



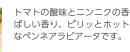
トマトクリームペンネ

ソテーした玉ねぎの旨みとバ ターの風味が豊かなコクのあ る味付けです。

Sサイズ 2050円 M サイズ 4050 円 Lサイズ 6050円



Sサイズ 2200円 M サイズ 4350 円 Lサイズ 6500円







ペンネアラビアータ



温野菜の胡麻ソース添え

彩り豊かな野菜をやわらかく 蒸しあげました。 野菜本来の風味をお楽しみく ださい。

M サイズ 2950 円 Lサイズ 5000円

のない一品です。

Sサイズ 1400円

M サイズ 2750円

Lサイズ 4100円



たこ焼き

たっぷりのきのこの旨みが存 分に味わえるペンネです。

Sサイズ 2200円 Mサイズ 4350円 Lサイズ 6500円



Sサイズ 1700円



筍・鶏肉・油揚げを具材とし、 醤油と鰹だしで上品な味付け に仕上げました。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円

クリームペンネをグラタン風 に仕立てました。

Sサイズ 2200円 M サイズ 4350 円 Lサイズ 6500円

挽肉とトマトのバランスが絶

妙です。ミートソースと似て

いますが、トマトの分量が少

パーティーの必需品です。



ペンネクリームグラタン

筍の炊き込みご飯

Sサイズ 2200円 M サイズ 4350 円 Lサイズ 6500円

なめです。



Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円

迷った時のどうぞ。



しなやかなコシと弾力のある 麺が特徴です。 ソースは甘めの関西風です。



Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円

フワフワのタラのすり身を湯 葉で包み込みしっかりと蒸し あげました。

Sサイズ 2150 M サイズ 4250 円 Lサイズ 6300円



M サイズ 4050 円



ハーブが香ばしい鶏肉の香草焼きです。 数種類のハーブの香りが食欲をそそる一 品です。

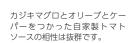
Sサイズ 2200円 Mサイズ 4350円 Lサイズ 6500円

> 表面はカリッと中はやわらかくソ テーしてます。塩、ブラックペッ パーとオレガノ、タイム、セージ、 ローズマリーなどハーブの香る逸

Sサイズ 2950円 Mサイズ 5850円

赤ワインでじっくり煮込んだ 牛ホホ肉が口の中でとろける

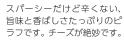
Sサイズ 4050円 M サイズ 8050円



Sサイズ 2450円 M サイズ 4850 円

みんな大好き、肉団子の甘酢 あんです。

Sサイズ 2050円 M サイズ 4050 円



揚げ物



イベリコ豚を使用した贅沢なミニコロッケです。コロコロエンガワを残したまま打ち粉をつけました。エンガワのパ した真丸の食べやすオシャレに仕立てました。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



ツをたっぷり使いマイルドでクリーミーな ンをお召し上がりください。

ベシャメルソースでまとめました。 Sサイズ 1650円 M サイズ 3250円 Lサイズ 4850円



トマトソースをベースに、玉ねぎ・ニンジン・ チーズを加え甘めに仕上げ食べやすくしま した。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



リパリ感と身のしっとり感の2種類の食感が味わえます。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



ー□タイプかわいいコロッケです。キャベ 定番のチキンナゲットです。やわらかチキ ポテトの中にチーズを入れて揚げてありま す。この組み合わせは絶対です。

Sサイズ 1400円 M サイズ 2750円 Lサイズ 4100円



サックサクの衣の白身魚のフライとフライ マグロをあっさり竜田揚げにしました。ど

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



シチリアで有名なライスコロッケです。ト マトソースでお召し上がりください。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



ンニクのタレで味付けしました。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



豚肉を蓮根で挟んで揚げてあります。食べ 応え十分の一品です

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円



ティッ状に巻いたメキシカンスタイルの揚種類の盛り合わせです。 げ物です。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



鶏むね肉を使用した唐揚げです。醤油とニ 人気の唐揚げと人気のフライドポテトの大 白身魚の旨味を逃がさず麦芽パウダーに入った 人気プレートです。

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



自然の香りと味覚を演出する皮付きのポテ トです。

Sサイズ 1300円 M サイズ 2550 円 Lサイズ 3800円



チリの効いた牛肉入りトマトソースを、ス 豚肉、海老、茄子、蓮根、ウズラの卵の5

Sサイズ 2500円 M サイズ 4950 円 Lサイズ 7400円



白身魚のフリット&サルサソ・

衣でクリスピーなフリッターにしました。自家 製のサルサソースでお召し上がりください。

Sサイズ 2400円 M サイズ 4750円 Lサイズ 7100円



皮付きのままくし型にカットしました。大でま油のうま味と、香味野菜の豊かな風味 にしょうががを効かせた甘酢だれでお召し 上がりください。

Sサイズ 2200円 Mサイズ 4350円 Lサイズ 6500円





チキンナゲット

ドポテトのイギリスの定番メニューです。うぞ、お召し上がりください。 タルタルソースでどうぞ。

Sサイズ 2150円 M サイズ 4250 円 Lサイズ 6350円

Sサイズ 1400円

Mサイズ 2750円

Lサイズ 4100円



一 彩り豊かなサラダはいかがですか。新鮮な野菜を使った様々なサラダをご用意しています。



ダです。

Sサイズ 1000円 Mサイズ 1950円 Lサイズ 2900円



パルメザンチーズの香る、一番人気のサラ バジルで和えたペンネのサラダです。

Sサイズ 1000円 Mサイズ 1950円 Lサイズ 2900円



いもの風味を残し酸味を抑えた甘くまろや かな味付けです。

Sサイズ 1300円 Mサイズ 2550円 Lサイズ 3800円



食べ応え十分のお腹が満足するペンネをどうぞ。いっぱい食べたいという方に是非。



トマトソースに生クリームを加えたコクのあるソースがよ くからんだペンネです。

Sサイズ 2200円 M サイズ 4350 円 Lサイズ 6500円



クリームペンネをグラタン風に仕立てました。熱々のペン ネです。

Sサイズ 2200円 Mサイズ 4350円 Lサイズ 6500円



トマトの酸味とニンニクの香ばしい香り、 ピリッとホットなペンネアラビアータです。

Sサイズ 2200円 M サイズ 4350 円 Lサイズ 6500円



挽肉とトマトのバランスが絶妙です。ミー たっぷりのきのこの旨みが存分に味わえる トソースと似ていますが、トマトの分量がペンネです。

少なめです。 Sサイズ 2200円 M サイズ 4350 円

Lサイズ 6500円



Sサイズ 2200円 M サイズ 4350 円 Lサイズ 6500円



ガッツリ食べたい方にお薦めです。和洋折衷のメニューを取り揃えてあります。



肉の旨みをチャツネとココナッツミルクが引き立てます。

Sサイズ 2050円 M サイズ 4050円 Lサイズ 6500円



ソテーした玉ねぎの旨みとバターの風味が豊かなコクのあ る味付けです。

Sサイズ 2050円 M サイズ 4050 円 Lサイズ 6500円



穴子、スモークサーモン、かにかま、錦糸 卵にとびっこを宝石のように飾り付けまし りがたまらない日本人の大好きな味です。 た。

Sサイズ 2000円 M サイズ 3950 円 Lサイズ 5900円



香ばしい味の焼きおにぎりです。醤油の香

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円



スパーシーだけど辛くない、旨味と香ばしさたっぷりのピ ラフです。チーズが絶妙です。

Sサイズ 2450円 Mサイズ 4850円 Lサイズ 7250



筍の炊き込みご飯

筍・鶏肉・油揚げを具材とし、醤油と鰹だしで上品な味付 けに仕上げました。

Sサイズ 2000円 M サイズ 3950円 Lサイズ 5900円



ジューシーな厚めで濃いめの味付けの揚げ で、ご飯全体をくるっと包み込み、関東風 に仕上げております。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円

フィンガーフード



カスタードのような滑らかな触感とタルト 生地が絶妙のマッチングです。

Sサイズ 1400円 Mサイズ 2750円 Lサイズ 4100円



クロワッサンサンド

ラダをトッツピング。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250円 Lサイズ 4850円



味づけし、じっくり蒸し上げた鶏もも肉を パンに、生ハムが絶妙にマッチング。 薄くスライスし、サラダ風仕上げました。

Sサイズ 1400円 M サイズ 2750 円 Lサイズ 4100円



指定農場の 3 種のキノコを使用した具材 たっぷりのヘルシーなキッシュです。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



スペイン伝統のオムレツです。

Sサイズ 2150円 Mサイズ 4250円 Lサイズ 6300円



Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



フランスでは定番。パンの間 にベシャメル

ソースとチーズとハムを挟み焼き上げまし

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円



バターの風味豊かなクロワッサンに玉子サ ふわふわの玉子とたっぷりのじゃがいもの チーズとベーコンを入れた生地を、パイ皮で表 面を焼き上げて仕上げました。

Sサイズ 1400円 M サイズ 2750円 Lサイズ 4100円



セージ、バジル、オレガノ等のハーブで風 外はカリッと中はもっちりとしたフランス イタリア生まれのしっとりソフトなフォ カッチャに、ハムとチーズ挟みました。

Sサイズ 2000円 M サイズ 3950 円 Lサイズ 5900円



キッシュです。チーズの風味豊かなコクの カップに飾ったオシャレな一品です。 ある一品です。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



の組み合わせは間違いなしです。





ジューシーな厚めで濃いめの味付けの揚げ で、ご飯全体をくるっと包み込み、関東風りがたまらない日本人の大好きな味です。 に仕上げております。

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



ベーコンをたっぷりとつかった自家製の プリプリの海老と色鮮やかなパプリカのを 人気の生ハムメロンをオシャレに食べやす

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円



照り焼きにしたチキンにマヨネーズソース ハムとチーズ、玉子サラダの 2 種類のサン パーティーの必需品です。迷った時のどうぞ。 ドウィッチをオシャレにお届け。





香ばしい味の焼きおにぎりです。醤油の香





くピンチョススタイルで。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



フワフワのタラのすり身を湯葉で包み込み しっかりと蒸しあげました。

Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円

握り寿司

握り寿司盛り合わせをご用意しました。新鮮なネタの数々をご堪能ください。 一番人気となっています。



中トロ・炙り中トロ・漬けまぐろ・ビントロまぐろ・ネギ 漬けまぐろ・ビントロまぐろ・ネギトロ軍艦 トロ軍艦

Sサイズ 9360円 Mサイズ 12600円 Lサイズ 15840円



中トロ・いか・まぐろ・白身・赤海老・サーモン・いくら軍艦・ うに軍艦・数の子・海老・えんがわ・穴子

※仕入れ状況により内容が若干変更になる場合がございます。

Sサイズ 7500円 M サイズ 9150 円 Lサイズ 10800円



江戸前握り寿司盛り合わせ(並)

ろたたき軍艦・たこ・かっぱ巻き

※仕入れ状況により内容が若干変更になる場合がございます。

Sサイズ 3950円 M サイズ 4950 円 Lサイズ 5950円



一 食事の最後はデザートですね。甘いデザートはみなさんに喜ばれます。



Sサイズ 6480円 Mサイズ 8100円 Lサイズ 9720円



まぐろ・いか・サーモン・甘エビ・白身・いくら軍艦・まぐろ たたき軍艦・さより・数の子・えんがわ・穴子 ※仕入れ状況により内容が若干変更になる場合がございます。

Sサイズ 5250円 Mサイズ 6450円 Lサイズ 7350円



まぐろ・サーモン・いか・いか下足・海老・玉子・小肌・まぐ まぐろ・サーモン・イカ・海老・小肌等・・・ 本物の寿司職人が、築地・焼津で仕入れた新鮮なネタをつかっ て、あなたの目の前で握ります。寿司屋さながらにネタケース を持ち込んでの寿司 LIVE は圧巻。

パーティをより高級なものへと引き上げてくれます。

200 貫 59800 円



苺のケーキとチーズケーキ、2 種類の盛り 合わせとなります。

Sサイズ 1300円 M サイズ 2550円 Lサイズ 3800円



人気のチーズケーキを食べやすく一□サイ ズにカットしてあります。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250円 Lサイズ 4850円



フォンダンショコラ

しっとりとしたココア生地にチョコレート、 生クリーム、コアントロー酒を加えた濃厚 ガナッシュを閉じ込めました。

Sサイズ 2150円 M サイズ 4250 円 Lサイズ 6350円



タルト生地の上にあんずをのせて焼き上げ ました。あんずの甘酸っぱさが絶妙なアク

Sサイズ 1900円 M サイズ 3750 円 Lサイズ 5600円

セントに。



食べやすく一口サイズにカットした苺のしっとりとして濃厚な抹茶のブラウニーです。 ケーキです。

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



大学いも

昔ながらの製法で中はしっとり外はカリッと した食感です。飴には沖縄黒糖を使用、コク のある深い味わいに仕上がっております。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円



ガトーショコラのミニカットケ-

生チョコを思わせるような、どっしりと濃 厚な味わいをお楽しみください。

Sサイズ 1900円 M サイズ 3750 円 Lサイズ 5600円



Sサイズ 1650円 M サイズ 3250円 Lサイズ 4850円



わらび餅

黒糖の上品な風味とわらび粉を加えた餅で コクのある甘味を味わっていただけます。

Sサイズ 1900円 M サイズ 3750 円 Lサイズ 5600円

宴会メニュー

食べて飲んでの宴会に適したメニューをご用意しました。馴染みのある商品ですのでお気軽にどうぞ。



自営農場で収穫した枝豆です。栽培時に玄 米黒酢を散布し美味しい枝豆を作りました。

Sサイズ 1300円 Mサイズ 2550円 Lサイズ 3800円



ソースは甘めの関西風です。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250円 Lサイズ 4850円



香ばしい味の焼きおにぎりです。醤油の香 りがたまらない

日本人の大好きな味です。

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



その名の通り粗挽きのお肉を使用したソー 人気のたこ焼きを用意しました。みんなが セージです。とてもジューシーに仕上げま 大好きな間違いのない一品です。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円



ミックスピザ

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



ジューシーな厚めで濃いめの味付けの揚げ 鶏むね肉を使用した唐揚げです。醤油と二 で、ご飯全体をくるっと包み込み、関東風 ンニクのタレで味付けしました。 に仕上げております。

Sサイズ 1650円 Mサイズ 3250円 Lサイズ 4850円



たこ焼き

Sサイズ 1400円 M サイズ 2750円 Lサイズ 4100円



乾き物盛り合わせ

しなやかなコシと弾力のある麺が特徴です。 パーティーの必需品です。迷った時のどう ポテトチップスと柿の種とさきいかの盛り合わ せです。取りあえずこれがあれば。

> Sサイズ 1300円 M サイズ 2550円 Lサイズ 3800円



Sサイズ 2000円 Mサイズ 3950円 Lサイズ 5900円



人気の唐揚げと人気のフライドポテトの大 人気プレートです。

Sサイズ 1650円 M サイズ 3250 円 Lサイズ 4850円



豚肉、海老、茄子、蓮根、ウズラの卵の 5 定番のチキンナゲットです。やわらかチキ ポテトの中にチーズを入れて揚げてあります。 種類の盛り合わせです。

Sサイズ 2500円 M サイズ 4950円 Lサイズ 7400円



皮付きのままくし型にカットしました。大自然 の香りと味覚を演出する皮付きのポテトです。

Sサイズ 1300円 Mサイズ 2550円 Lサイズ 3800円



ンをお召し上がりください。

Sサイズ 1400円 M サイズ 2750 円 Lサイズ 4100円



みんな大好き、肉団子の甘酢あんです。

Sサイズ 2050円 M サイズ 4050 円 Lサイズ 6050円



この組み合わせは絶対です。 Sサイズ 1400円 Mサイズ 2750円 Lサイズ 4100円

アルコールからソフトドリンクと様々に取り揃えてあります。お料理とご一緒にどうぞ。 ※未成年者への酒類の販売はいたしておりません。

午後の紅茶レモン	500ml 180円 1.5L 350円	コカ・コーラ Qoo ーアップル	500ml 180円 1.5L 320円	キリン氷結レモン	350ml	230円
午後の紅茶ミルク	500ml 180 円	コカ・コーラ綾鷹	500ml 180 円	キリン氷結梅	350ml	230円
1 to reducte all 5	1.5L 350円		2L 320円	キリン氷結	350ml	230円
午後の紅茶ストレート	500ml 180円	コカ・コーラ	500ml 180円	グレープフルーツ		
	1.5L 350円		1.5L 350円	アサヒカクテルパートナー	350ml	230円
ジョージアブラック コーヒー	185ml 150円	ジンジャーエール	500ml 180円 1.5L 320円	モスコミュール		
サントリー黒烏龍茶	500ml 250円	アルコール ――		アサヒカクテルパートナー カシスオレンジ	350ml	230円
プライツ 元/向HE水	3001111 23011					
サントリー烏龍茶	500ml 180円 2L 320円	キリン一番搾り	350ml 290円	サントリー トリスハイボール	350ml	250円
コカ・コーラ森の水だより	500ml 130円 2L 300円	アサヒスーパードライ	350ml 290円			
		サッポロ黒ラベル	350ml 290円			
コカ・コーラ Qoo オレンジ	500ml 180円 1.5ml 320円	サントリー プレミアムモルツ	350ml 320円			

オプションを追加する

飲み放題はたっぷり 2 時間1460円



寿司ライブ 59800円(200買)



デリバリースタイルより皆さまへ

他社のケータリングでは、使い捨ての包材などでお届けするところもございますが、 プラチナデリスタイルでは、本物の料理を本物の器で、本物のケータリングをお届けします。

リーズナブルだけど、**見た目の美しさ・料理のボリューム・美味しさ** ともに必ず満足させます!

即日対応・前日オーダー可能!

お客様が安心ご予算と人数だけでも見積もり作成!!

- ・デリバリーはお手軽、簡単オーダー!・オシャレに飾り付け!
- ・幹事様も安心!

・そのまま即パーティースタート!

配送エリア・

■東京23区

足立区、荒川区、板橋区、江戸川区、大田区、葛飾区、北区、江東区、品川区、渋谷区、新宿区、杉並区、 墨田区、世田谷区、台東区、千代田区、中央区、豊島区、中野区、練馬区、文京区、港区、目黒区

■東京23区外

東久留米市、東村山市、西東京市、武蔵野市、三鷹市、調布市、狛江市、清瀬市、小平市、小金井市、武蔵村山市、東大和市、立川市、国分寺市、国立市、府中市、稲城市、瑞穂町、羽村市、福生市、昭島市、日野市、

多摩市、青梅市、日の出町、あきる野市、八王子市、町田市

神奈川県のケータリング&デリバリー対応エリア

■神奈川県

川崎市高津区、川崎市中原区、川崎市幸区、川崎市川崎区、川崎市多摩区、川崎市宮前区、川崎市麻生区 横浜市青葉区、横浜市都筑区、横浜市港北区、横浜市鶴見区、横浜市緑区、横浜市神奈川区、横浜市西区、横浜市市区、横浜市南区、横浜市直子区、横浜市金沢区、横浜市地区、横浜市内区、横浜市原区、横浜市原区、横浜市原区、横浜市原区、横浜市岸塚区、大和市、綾瀬市、座間市、厚木市、相模原市

千葉県のケータリング&デリバリー対応エリア

■千葉県

野田市、流山市、柏市、我孫子市、松戸市、市川市、浦安市、白井市、鎌ケ谷市、船橋市、印西市、八千代市、習志野市、千葉市花見川区、千葉市稲毛区、千葉県美浜区、千葉県中央区、千葉県若葉区、千葉県緑区

■埼玉県

春日部市、松伏町、吉川市、三郷市、八潮市、蓮田市、岩槻市、越谷市、草加市、見沼区、緑区、川口市、上尾市、北区、大宮区、中央区、浦和区、南区、戸田市、西区、桜区、川越市、ふじみ野市、富士見市、志木市、朝霞市、三芳町、新座市、坂戸市、狭山市、所沢市、日高市、入間市、飯能市

配送費として一律1,450円(税抜)を頂戴しております。東京23区外につきましては、別途高速料金を頂戴しております。 自然災害および交通事情により配達時間が遅れそうな場合は、こちらから事前にご連絡させていただきます。