Delivery menu

上質を気軽に楽しむ贅沢。

企業パーティー・懇親会・来賓対応にふさわしい、
ホテルクオリティのオードブルをお届けします。

Hors d'oeuvre 【オードブル】

DE-1
おつまみセット
約7~8名様盛 ¥5,940（税込）

DE-2
ベジタブルフリットの盛合せ
約7~8名様盛 ¥6,534（税込）

DE-3
生ハム3種盛合せ
約9~10名様盛 ¥7,128（税込）

DE-4
タパス盛合せ
約7~8名様盛 ¥7,722（税込）

DE-20
フィッシュサンド盛合せ
約7~8名様盛 ¥9,266（税込）

DE-5
サンドイッチの盛合せ
約9~10名様盛 ¥8,316（税込）

DE-7
オードブルバラエティ
約7~8名様盛 ¥9,148（税込）

DE-8
フライドフィッシュ3種盛合せ
約7~8名様盛 ¥9,504（税込）

DE-21
ヴィーガンオードブル
約7~8名様盛 ¥10,454（税込）

Sushi / Paella 【寿司/パエリア】

DE-9
魚介のパエリア
10名様盛 ¥7,722（税込）

DE-10
オリジナル巻き寿司
名物エビ天巻とカニ寿司
約9~10名様盛 ¥8,910（税込）

DE-11
特製ちらし寿司
10名様盛 ¥9,742（税込）

DE-12
上握り寿司
約9~10名様盛 ¥11,642（税込）

Main dish 【メインディッシュ】

DE-13
鶏とバジルのチーズロール
約7~8名様盛 ¥7,722（税込）

DE-14
スパイスドローストポーク
～彩り野菜～
約7~8名様盛 ¥9,266（税込）

DE-15
ローストビーフ
約7~8名様盛 ¥14,256（税込）

DE-18 【カトラリーセット】（箸・おしぼり・取り皿） 10名セット ¥1,210（税込）

※オードブル料金、総額50,000円(税込）より承ります。

Dessert 【デザート】

DE-16
デザートバラエティ
約7~8名様盛 ¥7,128（税込）

DE-17
マチェドニア
10名様盛 ¥8,078（税込）

HIGH QUALITY

格式あるひとときを、料理というおもてなしで。

Party and Catering

企業パーティー・懇親会・決起会など、大切な場にふさわしい上質なケータリングをご提供いたします。

定番料理を楽しめる、基本の安心プラン

STANDARD plan

【スタンダードプラン】飲み放題付き ¥6,600（税込）

冷製料理

旨さばのさっぱりレモンマリネ
若鶏の芳醇クリームフリカッセ
タコとケールの健康サラダ
鶏ささみフリット～ラタトゥイユ添え～
キャロットラペ
ジャンバラヤ風お米サラダ～オム仕立て～
炭火焼チキンときのこのキッシュ
自家製パテのピンチョス
ツナとアンチョビのたまごタルト　生ハム添え
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

温製料理

やわらか若鶏のさくさくフリット
チキンのデミグラス煮込み
茄子とじゃがいものペンネミートグラタン
あさりと洋野菜のパエリア

デザート

マチェドニア
スイーツビュッフェ

お肉や魚料理が充実、一段上の満足プラン

SPECIAL plan

【スペシャルプラン】飲み放題付き ¥7,700（税込）

冷製料理

ミニハンバーグとクスクスのサラダ
粗挽きソーセージとスパイシービーンズ
タコとケールの健康サラダ
クレープで楽しむチキンフリカッセ
旨さばのさっぱりレモンマリネ
ジャンバラヤ風お米サラダ～オム仕立て～
炭火焼チキンときのこのキッシュ
自家製パテのピンチョス
ツナとアンチョビのたまごタルト　生ハム添え
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ

温製料理

白身魚のフリット　ケイジャン風味
やわらか豚のデミグラス煮込み
茄子とじゃがいものペンネミートグラタン
特選牛のロースト
魚介たっぷりパエリア

デザート

マチェドニア
スイーツビュッフェ＆焼菓子

特選食材を盛り込んだ老若男女に人気のプラン

HIGHGRADE plan

【ハイグレードプラン】飲み放題付き ¥8,800（税込）

冷製料理

冷製　ローストビーフ
冷製　魚介のアヒージョ
海老のフリット～レモンタルタル～
濃厚ホワイトポテトグラタン～オマールソース～
ミニハンバーグとクスクスのサラダ
スモークサーモンといくらのクリームチーズクレープ
赤いんげん豆チリミートソースのトルティーヤ
ふわふわ生ハム ハモンセラーノ
炭火焼チキンときのこのキッシュ
自家製パテのピンチョス
ツナとアンチョビのたまごタルト　生ハム添え
パンをケースにしたきのこ香るデミグラスシチュー

温製料理

白身魚のフリット ケイジャン風味
とろ旨チキンのクリーム仕立て
やわらか三元豚のステーキ
特選牛のロースト
燻製鶏とターメリックライスのドリア

デザート

マチェドニア
スイーツビュッフェ＆焼菓子

フードロスが気になるお客様 お手軽カジュアルプラン

CASUAL plan

【カジュアルプラン】飲み放題付き ¥5,500（税込）

旨さばのさっぱりレモンマリネ
若鶏の芳醇クリームフリカッセ
タコとケールの健康サラダ
鶏ささみフリット～ラタトゥイユ添え～
キャロットラペ
ジャンバラヤ風お米サラダ～オム仕立て～
炭火焼チキンときのこのキッシュ
自家製パテのピンチョス
ツナとアンチョビのたまごタルト　生ハム添え
バジリコポテトと生ハムのサンドイッチ
やわらか若鶏のさくさくフリット

※季節・仕入れ状況によって内容に変更がございます。　※パーティは2時間制となります。
※8,800円プラン以上もご用意ございます。　※16万円（税込）～承ります。（時間帯によって変動あり）

DRINK

アルコール：　ビール・ウイスキー（ロック・水割り・ソーダ）・赤ワイン・白ワイン・芋焼酎（ロック・水割り・ソーダ）・麦焼酎（ロック・水割り・ソーダ）

ノンアルコール：　ウーロン茶・オレンジジュース・炭酸水・ミネラルウォーター

※ドリンクオプション：＋550円（税込）にて、カクテル・サワー飲み放題追加

パーティ演出サポートサービス Party Maker

予約専用総合受付（受付時間:10時～20時）

0120-39-5537

詳細はこちら　パーティメーカー

Party Maker 東京　〒142-0053　東京都品川区中延 5-5-5

■ 各種オプション　様々なシーンで対応できます。お気軽にご相談ください。

カービングローストビーフ

カービング生ハム

デザートビュッフェ

■ フードオプション

ローストビーフ
約7~8名様盛り

上握り寿司
約9~10名様盛り

etc...

ヴィーガンの方用のメニューもございます。お気軽にお問合せください。

■ ドリンクオプション

表示価格は税込価格です。また、お1人様分の追加料金です。

種類豊富なカクテルな飲み放題
カクテルプラン　+¥550

お料理に合う厳選日本酒!
日本酒プラン　+¥550

ご利用の流れ

お問合せ
メールまたはお電話にて
予定日・時間・場所・人数
コース等ご相談ください

お見積もり
大枠が決まり次第、
メールまたはFAXにて
お送りいたします

本予約

お打合せ
プランナーが現地で
会場セッティングやプランの
ご要望をお伺いします

パーティ当日
搬入からセッティング、
パーティ、サービス、片付け、
搬出までお任せください

キャンセルポリシー

◆キャンセル料について（人数 × コース料金の合計金額の%です）ご人数が確定されていない場合は最小人数で計算いたします。

解約日時	31~16日前まで	15~11日前まで	10~6日前まで	5~4日前まで	3~2日前まで	前日・当日
キャンセル料	10%	20%	30%	50%	80%	100%

◆人数変更について　※ご予約日の3**営業日前**でご人数の最終確定とさせていただきます。
※10名様以上の大幅な変更は10営業日前まで。1~9名様までの変更に関しては、3営業日前までにお願いいたします。
※2日前以降にご人数が減った場合でも、最終確定のご人数分の料金をお支払いいただきます。

◆プラン・時間変更について　※10営業日前まで承ります。　※人数によって車両運搬費等**が発生いたします。**

詳細はこちら
パーティメーカー