

おいしさに真心こめて、豊かな時間を届けます。

Catering

和風木箱
ケータリング・竹9品

7,810円(税込)

【2時間】フリードリンク付き

25
名



にぎり寿司 3台
稲荷寿司 1台
料理長お任せ和ピンチョス(6種×4) 1台
鴨山椒煮 12個
カラス鰯の西京焼き 12個
いぶりがっこのクリームチーズポテトサラダ 16個
吉野葛の胡麻豆腐 16個
だし巻き卵いくら盛り 1台
seasonal ジュレ(お酒に合うデザート) 25個

にぎり寿司
&洋風
オードブル
プラン 13品

6,105円(税込)

【2時間】フリードリンク付き

30
名



ミックスサラダ/カナッペ盛り合わせ
ミックスサンドイッチ/鮮魚のカルパッチョ
ローストビーフ
冷製パスタ(トマト・生ハム・オリーブ入)
プチキッシュ&タルトレット
フライドチキン&フライドポテト
3種のフライ盛り合わせ
(海老フライ・ささみチーズフライ・白身フライ)
BBQ ポーク/握り寿司
プチケーキ盛り合わせ(6種)
季節のフルーツ盛り合わせ

お手軽
Lite
パーティー
プラン 9品

4,400円(税込)

【2時間】フリードリンク付き

50
名



豚肩ロースのローストシェフ特製ソース(温製)
ペネアアラビアータ(温製)
3種のフライ盛り合わせ
ソース焼きそば
フライドチキン&ポテトフライ
シーザーサラダ
棒棒鶏
白身魚のエスカベッシュ
ミックスサンドイッチ

※料理は季節により内容が変更となる場合がございます。※お料理の量はご参加の人数様に応じて変動いたします。
※Lite プランはお食事量が軽めの軽食プランになりますので、人数様分のご注文をお願いいたします。

フリードリンクメニュー(1,650円税込)

- ・瓶ビール(中瓶)(おひとり様につき1本)
- ・ウィスキー
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ウーロン茶
- ・ジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸



【ワイン+110円/日本酒+110円/ビール制限なし+220円/グラスに変更+220円】
※ドリンク備品(プラカップ・氷)はサービス価格に含まれます

プラン付帯サービス

- ・お料理のセッティング
- ・料理・ドリンク備品一式
【プラカップ・紙皿・割り箸・おしぼり・氷・テーブルクロスなど】
- ・配膳サービススタッフ付き
【30名様につき1名前後のスタッフ】
- ・回収サービス
- ・英語メニュー表記対応



【メラミン皿変更+220円/グラス変更+220円】

Kaiseki



10
名以上

懐石 葵 【2 時間】フリードリンク付き

小鉢……胡麻豆腐 蒸し海老 オクラ ヤングコーン
口取り……しらす真丈 ベイクドエッグ わらびお浸し 季節の和え物
煮物……萩真丈 落当座煮 大根 土佐昆布巻 人参 花麴
焼物……からす鰯西京焼 酢取り大根 山桃 はじかみ
造り……鮪 鯛 芽物一式
揚げ物……海老天婦羅 東寺揚げ 蓮根挟み揚げ 獅子唐
食事……白飯 吸物 香の物

7,150円(税込)

5
名以上

懐石 藤 【2 時間】フリードリンク付き

小鉢……胡麻豆腐 蒸し海老 オクラ 黒豆
造り……鮪 鯛 赤海老 芽物一式
煮物……蛸柔煮 萩真丈 落当座煮 焼目湯葉 土佐昆布巻 人参 花麴
焼物……銀鰯西京焼 栄螺旨煮 穴子八幡巻 酢取り大根 白花豆甘露煮 はじかみ
揚げ物……蟹爪黄味揚げ 海老天婦羅 烏賊天婦羅 蓮根挟み揚げ 獅子唐
温物……茶碗蒸し
強肴……ローストビーフ アスパラ ジャガイモ 人参 カリフラワー
吸物……しらす真丈 水菜 鏡大根 (口) 柚子
食事……白飯 香の物
甘味……ピスタチオプリン わらび餅 黒豆

10,450円(税込)



※こちらの懐石コースプランはご提供に伴い～10名様あたり1名の配膳スタッフ(別途有料 12,000 円税別)をお付けいただく必要があります。
※季節によりコース内容が変更になります。

Option



－出張にぎり寿司－



－ローストビーフカット－



－鏡開き－



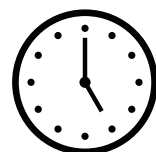
－コーヒーサービス－

■ キャンセルポリシー

キャンセル時期	キャンセル料金
4 日前 17:00 まで	無料
3 日前	ご注文金額の 30%
2 日前	ご注文金額の 50%
前日・当日	ご注文金額の 100%

注文締切

7 日前



17:00 まで

※変更・キャンセルのご連絡はすべてお電話にて承ります。

CATERING
SUISEN

Hors d'oeuvre Delivery

使い捨ての容器を使用し、お料理のみお届けします。

備品：カトラリーセット人数様分（割箸、紙おしぼり、紙皿）・ごみ袋



デリバリーAセット 7品 (20名様セット)

- ・バラエティオードブル×2台
- ・コールドミート×1台
- ・スモークサーモン
&日替わりオードブル×1台
- ・ミックスサンドウィッチ×2台
- ・フライ盛り合わせ×1台
- ・稲荷海苔巻き×2台
- ・プチガトー&フルーツ×1台

※21名様以上はアラカルトをお
好みで追加してください。

20名様セット

¥54,000 (税込8%)



デリバリーBセット 6品 (20名様セット)

- ・チキンの照り焼き×1台
- ・カナッペ盛り合せ×1台
- ・プチキッシュ&タルトレット×1台
- ・フライドチキン&ポテト×2台
- ・チーズ盛り合わせ×1台
- ・ミックスサンドイッチ×2台

※21名様以上はアラカルトをお
好みで追加してください。

20名様セット

¥32,400 (税込8%)



デリバリーポーションオード ブルプラン9品 (20名様～)

- ・彩野菜のアスピック
- ・オリーブマリネ
- ・自家製ギリシャ風ピクルス
- ・ミモザ風特製ポテトサラダ
- ・魚介のシェリービネガーカクテル
- ・エビと野菜の網春巻き
- ・自家製ソーセージ
- ・ローストポーク
ハニーマスタードソース
- ・鶏胸肉低温調理
ホワイトポットのソース

¥3,132 (税込8%) /人



洋食ライトミールデリバリー オードブルプラン7品 (20名様～)

- ・洋風フライ盛り合わせ
- ・カナッペ盛り合わせ
- ・チーズ盛り合わせ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・フライドチキン&フライドポテト
- ・ローストポーク
- ・冷製パスタ
(トマト・生ハム・オリーブ入)

¥2,160 (税込8%) /人



オードブルメインの洋食 ミディアムプラン8品 (20名様～)

- ・洋風フライ盛り合わせ
- ・カナッペ盛り合わせ
- ・チーズ盛り合わせ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・フライドチキン&フライドポテト
- ・ローストポーク
- ・冷製パスタ
(トマト・生ハム・オリーブ入)
- ・プチキッシュ&タルトレット

¥2,592 (税込8%) /人



握り寿司付・デリバリー オードブルプラン 9品 (20名様～)

- ・洋風フライ盛り合わせ
- ・カナッペ盛り合わせ
- ・チーズ盛り合わせ
- ・ミックスサンドイッチ
- ・フライドチキン&フライドポテト
- ・ローストポーク
- ・冷製パスタ (トマト・生ハム・オ
リーブ入)
- ・握り寿司
- ・プチキッシュ&タルトレット

¥3,186 (税込8%) /人

CATERING
SUISEN

Hors d'oeuvre Delivery

セットプランに追加でご注文したい方は下記からお選びください。



ミックスフライ
ワンウェイ
¥4,320 (税込8%)



フライドチキン&ポテト
ワンウェイ
¥3,240 (税込8%)



ミックスサンドウィッチ
ワンウェイ
¥4,320 (税込8%)



カナッペ盛り合せ
ワンウェイ
¥4,320 (税込8%)



チーズ盛り合わせ
ワンウェイ
¥4,320 (税込8%)



フルーツ盛り合わせ
ワンウェイ
¥5,400 (税込8%)

注文締め切り

7日前17:00

キャンセルポリシー

4日前17:00まで無料／～3日前まで30%／～2日前まで50%／前日以降は100%のキャンセル料をいただきます。
※変更・キャンセルのご連絡はすべてお電話にて承ります。

配送エリア

最低注文金額
千代田区 21,600円～

Drink 税込8%

缶 サッポロ黒ラベル	350ml	¥432
缶 角ハイボール	350ml	¥432
缶 キリン氷結レモン	350ml	¥378
ウーロン茶	2L	¥540
コカ・コーラ	1.5L	¥540
ミネラルウォーター	2L	¥324
オレンジジュース	950mL	¥432

ご注文について

- ・すべて使い捨て容器でお届けするプランです。設置・配膳・撤収等のサービスはついておりません。
- ・10卓に配置などお客様ご指定の数の卓に配置する場合、皿台数変更に伴う追加容器代金をいただいたり、容器が変更になる場合がございます。