

Buffet plan

ブッフェプラン

ドリンクオプション

いずれのクラスも選べるドリンクがセットになっており、お得にお楽しみいただけます。さらに、ご要望に合わせて下記、ドリンクをお選びいただけます。

例：7,000円(税込7,700円)クラスの場合

一人あたりの金額

👑 プレミアム ドリンク	ソフト ドリンク
8,470円(税込)	7,150円(税込)

*詳しくは5ページをご覧ください

¥5,000クラス (税込価格 ¥5,500)

9品

- 冷製** まい泉 ミニメンチかつバーガー
すりおろし野菜と小海老の冷製平打麺
カレイの昆布締め土佐酢ジュレ
若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- 温製** 米沢三元豚肉の低温調理 ノルマンディー風
大山鶏肉と湯葉のフリカッセ
海老とパプリカの甘酢ソース
上海風焼きそば

デザート プティフル各種

¥6,000クラス (税込価格 ¥6,600)

11品

- 冷製** まい泉 ヒレかつサンド(ハーフカット)
すりおろし野菜と小海老の冷製平打麺
カレイの昆布締め 土佐酢ジュレ
若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース
- 温製** 米沢三元豚肉の低温調理 ノルマンディー風
大山鶏肉と湯葉のフリカッセ
牛もつとピリ辛茼蒿の炒め煮
海老とパプリカの甘酢ソース
上海風焼きそば

デザート プティフル各種

¥7,000クラス (税込価格 ¥7,700)

13品

- 冷製** 江戸前握り寿司
まい泉 ヒレかつサンド(ハーフカット)
すりおろし野菜と小海老の冷製平打麺
カレイの昆布締め 土佐酢ジュレ
若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
国産牛のコールドローストビーフ 山葵ソース
- 温製** 米沢三元豚肉の低温調理 ノルマンディー風
大山鶏肉と湯葉のフリカッセ
牛もつとピリ辛茼蒿の炒め煮
マトウ鯛のグリルとマスカットのマリネ
ノイリー酒風味
海老とパプリカの甘酢ソース
上海風焼きそば

デザート プティフル各種

フィンガーフード

(税込価格 ¥5,500)

10品

- メイン料理**
まい泉 ヒレかつサンド(ハーフカット)
〈ピンチョス 3種〉
ミニトマトとパールチーズのカプレーゼ
スパイシーシュリンプとズッキーニ
大山鶏肉と焼きパプリカ
〈ブティアミューズ 3種〉
カレイの昆布締め 土佐酢ジュレ
生ハムの Катテージチーズサラダ
無花果ソース
国産牛のコールドローストビーフ
山葵ソース
〈カナッペ 2種〉
ボークリエット
スモークサーモンのタルタルとワカモレ

デザート
プティフル各種

注意事項

- ※各クラスにはスタンダードドリンクが含まれます。
- ※各種お一人様あたりの価格となります。
- ※季節によってメニューが切り替わるため、記載メニューはサンプルとなります。

- ※23区外への配送については、距離に応じて別途費用がかかります。
- ※ケータリングプランの最低受注金額は165,000円(税込)からとなります。
- 7,000円クラス以上のコースもご用意しておりますので、お気軽にご相談ください。

Drink plan

ドリンクプラン〔各種120分フリードリンク制〕

👑 プレミアムドリンク *Premium drink* ¥2,200 (税込)

アルコール

瓶ビール
ウィスキー 2 種
芋・麦焼酎
赤・白ワイン
レモンサワー
日本酒
カクテル各種
(カシス／ジン／ウォッカ)

ソフトドリンク

烏龍茶
アップルジュース
ミネラルウォーター
炭酸水
コーラ
ジンジャーエール
オレンジジュース

生ビールサーバー
お一人様 2 杯まで
+
ハイボールサーバー
お一人様 2 杯まで
+
スパークリングワイン
飲み放題

* 上記よりお一つお選びください

スタンダードドリンク *Standard drink* ¥1,430 (税込)

アルコール

瓶ビール
ウィスキー
芋・麦焼酎
赤・白ワイン
レモンサワー
ジンソーダ

ソフトドリンク

烏龍茶
アップルジュース
ミネラルウォーター
炭酸水
コーラ

ソフトドリンク *Soft drink* ¥880 (税込)

烏龍茶	コーヒー
アップルジュース	紅茶
ミネラルウォーター	ジンジャーエール
コーラ	

注意事項

※プレミアムドリンク、スタンダードドリンク、ソフトドリンクの価格はお一人様のお値段となります。
※ドリンクのみのご注文の場合は、最低受注金額は飲料費のみで143,000円(税込)からとなります。
※別途、人件費、配送費、備品費などがかかります。
(パーティー 120 分想定)
※会場の場所やお時間帯、条件によっては遠方費用や夜間費用、延長費用などがかかりますのでスタッフまでご相談ください。

単品ドリンク

ALCOHOL

スパークリングワイン(ボトル)	¥4,400 (税込)
瓶ビール(中瓶)	¥660 (税込)
芋・麦焼酎	¥550 (税込)
赤・白ワイン	¥550 (税込)
ウィスキー	¥550 (税込)
レモンサワー	¥550 (税込)
カクテル各種 (カシス / ジン / ウォッカ)	¥550 (税込)

SOFT DRINK

コーヒー	¥440 (税込)
紅茶	¥440 (税込)
烏龍茶	¥330 (税込)
オレンジジュース	¥330 (税込)
ミネラルウォーター	¥330 (税込)
アップルジュース	¥330 (税込)
コーラ	¥330 (税込)
ジンジャーエール	¥330 (税込)

* 上記は一杯(スパークリングワイン、瓶ビールは本数)単位の価格表示となります。

Option menu

オプションメニュー



01. Desert option

デザートオプション

スクエアケーキ……………¥44,000(税込)～
 チョコレートファウンテン……………¥79,200(税込)～ ※40名～対応可
 ロゴ入りマカロン……………¥495(税込)／1個あたり ※50個～対応可
 オリジナルスイーツ……………応相談
 デザートbuffet……………¥2,200(税込)～ ※50名～対応可

機材レンタル

式典・イベント用品、
 食器・テーブルクロスなど
 多数取り揃えております。

02. お料理の変更

ベジタリアン …… 応相談
 ハラル …… ムスリムフレンドリー対応

03. 開催時間の変更

120分以上 …… 別途延長料金

04. 飲み放題延長／60分毎

ソフトドリンク……………お一人様 ¥440(税込)
 スタンダードドリンク……………お一人様 ¥715(税込)
 プレミアムドリンク……………お一人様 ¥1,100(税込)

05. 出張サービス

出張板前 握り寿司……………お一人様 5種5貫 ¥3,080(税込)
 ※50名～対応可
 ローストビーフカットサービス……………お一人様 50g 想定 ¥2,200(税込)
 ※50名～対応可
 縁日屋台……………応相談
 現地調理……………応相談



人生でもっとも大切な日を
 たくさんの笑顔とともに——

07. Performance

パフォーマンス

06. コーディネート

料理卓用コーディネート……………¥33,000(税込)～
 卓上花……………¥2,750(税込)～
 生花(単品)……………¥33,000(税込)～
 テーブルクロス(1枚)……………¥2,310(税込)～

コンパニオン……………¥35,200(税込)～／120分
 フレアパーテナー……………¥165,000(税込)～／30分
 マジシャン……………¥165,000(税込)～／30分