

## 料理とフリードリンクのセット価格(500円off)

- A+I 6,500円(税・サービス料込)～
- A+II 7,000円(税・サービス料込)～
- B+I 6,500円(税・サービス料込)～
- B+II 7,000円(税・サービス料込)～

※ご予算に応じてメニューを構成致します。

## 料理 (下記金額を下限とし、ご予算に応じてご用意致します)

- A ビュッフェ形式 5,000円(税・サービス料込)～
- B 卓盛り形式 5,000円(税・サービス料込)～
- C 弁当形式(生物抜き) 4,500円(税・サービス料込)～

## 飲み物

- I フリードリンク(Aコース)・・・2,000円(税・サービス料込)  
中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)orウイスキー(ロック・水割り)、麦焼酎(ロック・水割り)、オレンジジュース、ウーロン茶
- II フリードリンク(Bコース)・・・2,500円(税・サービス料込)  
中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)、ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)、芋焼酎・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)、オレンジジュース、ウーロン茶

上記I・IIに+500円(税・サービス料込)で

グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、コカ・コーラを追加出来ます

## 単品価格(税込・サービス料別)

中瓶ビール	・・・600円	オレンジジュース	・・・400円
日本酒(熱燗・ひや)	・・・450円	ウーロン茶	・・・300円
冷酒	・・・650円	ジンジャーエール	・・・400円
ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・500円	グレープフルーツジュース	・・・400円
麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・450円	コカ・コーラ	・・・400円
芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・450円	コーヒー(ホット・アイス)	・・・500円
ノンアルコールビール(小瓶)	・・・550円	紅茶(ホット・アイス)	・・・500円

※会場設営+撤去、テーブルクロスは料金に含まれています(音響照明の操作はいたしかねます)。

※料理は、実施予定日の10日前の17時までに人数をお知らせください。最終変更は、実施予定日の5日前の17時です。

※ご試食をご希望の場合は、料金の30%offでご用意させていただきます。飲酒が伴う場合は、通常料金をご請求させていただきます。食材の都合上、ご試食予定日の15日前までにご相談ください。

## ※キャンセル料

実施予定日の11日前まで・・・無料

実施予定日の6～10日前までの場合・・・見積り(予定)金額×50%

(人数が減った場合は対象外ですが、10名を超える減少の場合はご請求させていただきます)

5日前の17時以降～当日までの場合・・・見積り(予定)金額全額(人数が減った場合も同様です)

## ※お支払いについて

実施予定日の8日前までに総額の半額以上のお振込をお願いします。

請求書到着後8日以内に指定口座にお振込みをお願いします。

※お客様が故意に什器備品等を破損等された場合は、その修理に要した費用または損害額をご請求させていただきます。

※料理の持ち帰りは、原則お断りさせていただきます。万が一、料理等の持ち帰りをされた場合に生じた損害につきましては、一切の責任を負いかねますのでご了承ください。

※天災地変や食材の不漁や不作など、弊社の責に帰することができない事由により、お決めいただいた内容を変更させざるを得ない場合には、可能な限り予定に近い食材等を用意委するよう努力いたします。しかしながら、お客様のご希望に添えないこととなる場合がございますので、ご了承ください。

# MENU

卓盛り料理 一例  
2024年〇月〇日

サーモンのカルパッチョ

海老とキノコのマリネ  
サラダ仕立て

玉葱とベーコンのキッシュ

愛媛県産真鯛のヴァプール  
シャンパンソース

チキンのソテー 和風ソース

和牛すじ肉のビーフシチュー  
ガーリックライス添え

フランボワーズショコラ  
季節のフルーツ

## ビュッフェメニューの一例

### <冷 製>

- ・紅ズワイとトマトのジュレ
- ・エビとアボカドのタルタル
- ・サーモンマリネ
- ・スパニッシュオムレツ
- ・鴨スモーク
- ・魚介のセビーチェ
- ・コールミート盛合せ
- ・テリーヌ盛合せ

### <サラダ>

- ・トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- ・キノコとベーコンのサラダ
- ・かぼちゃサラダ

### <刺身盛合せorカルパッチョ>

- ・真鯛(愛媛県産)、はまち(愛媛県産)、イカ、エビ等

### <温 製>

- ・天ぷら盛合せ
- ・牛すじ煮込み
- ・豚バラ肉角煮
- ・豚肉のコンフィ
- ・鶏もも肉のソテー
- ・鶏もも肉のスパイシー煮込み
- ・鯛のバプール
- ・はまち柚庵焼き

### <揚げ物>

- ・鳥の唐揚げ
- ・じゃこ天
- ・春巻き
- ・フライドポテト

### <ご飯物・パン>

- ・ピラフ
- ・サンドイッチ

### <デザート>

- ・フルーツの盛り合わせ
- ・プチケーキなど

※季節の食材を使用した料理をご用意致します。

悪天候などにより、食材の入荷状況によってメニューを変更させて頂く場合がございます。  
予めご了承ください。

---

## 飲み物

### I.フリードリンク(Aコース)・・・2,000円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)orウイスキー(ロック・水割り)、麦焼酎(ロック・水割り)、オレンジジュース、ウーロン茶

### II.フリードリンク(Bコース)・・・2,500円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)、ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)、芋焼酎・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)、オレンジジュース、ウーロン茶

上記 I. II に +500円(税・サービス料込)で

グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、コカ・コーラを追加出来ます