




Catering
M E N U
FOOD & DRINK

ケータリングメニュー

心と心をつなぐ料理とサービス。



※ご要望に応じてメニュー内容をカスタマイズしたご提案も可能です。



株式会社 **サンケイ会館**

Tel.03-6284-4501 Fax.03-6284-4505

<https://sankeikaikan.co.jp/catering/>



CATERING MENU
DELICIOUS
FOOD & DRINK

ME Party NU



ライトプラン 12品

おひとり様 **3,300**円(税込)

短時間の会食に最適なボリュームにおさえたプラン

〈洋食冷製料理〉

焼りサーモンの西京味噌風味
サラダベシユール
生春巻き2種盛り合わせ
ジャンボンベルシー
豚フィレ肉の味噌風味

〈洋食温製料理〉

鮮魚のボワレアサリとシャンビにオンのソース
湯葉巻きサーモンのポジャルスキー
仔羊グリル白インゲンのラグー添え
若鳥モモ肉のポルチーニソース

〈和食料理〉

いずみ鯛香味揚げ

〈アジアン・中華料理〉

ピリ辛玉子とトマト炒め

〈デザート〉

ブティケーキ盛り合わせ

スタンダードプラン 13品

おひとり様 **4,400**円(税込)

和洋中をおさえたベーシックなプラン

〈洋食冷製料理〉

野菜のマリネとフランス産コッパ
軽くスモークしたメカジキグリーンソース
海老のキッシュ
ミックスサンドイッチ

〈洋食温製料理〉

カジキマグロのコンフィーグリルナスのキャビア添え
自家製豚ロースのハム仕立て
アンガス牛煮込みレフォルソース
甘鯛のソテー栗かぼちゃのピューレ

〈和食料理〉

おからと鶏肉のレンコンはさみ揚げ
薬味蕎麦

〈アジアン・中華料理〉

豚肉とナスのニンニク炒め
自家製手作り肉焼売と点心盛り合わせ

〈デザート〉

ブティケーキ盛り合わせ

デリシャスプラン 14品

おひとり様 **5,500**円(税込)

ボリュームと質を兼ね備えたプラン

〈洋食冷製料理〉

サーモンとアボカドのタルタル
ムール貝のワイン蒸ラヴィコットソース
ほくほく野菜のキャラメリゼ
ローストポークの柚子胡椒風味
チーズ盛り合わせ

〈洋食温製料理〉

鮮魚のボワレアサリとシャンビにオンのソース
湯葉巻きサーモンのポジャルスキー
仔羊グリル白インゲンのラグー添え
国産牛ローストビーフ

〈和食料理〉

季節の煮魚
ひつまぶし

〈アジアン・中華料理〉

中華前菜盛り合わせ
海老唐辛子炒め

〈デザート〉

ブティケーキ盛り合わせ

Option Menu 各プランに組み込むことが可能です

ムスリムフレンドリー

フムスバケット添え
 海老の生春巻き
 鶏もも肉のソテー レモン添え
 白身魚のグリル ヴァージンオイルソース

ヴィーガン

ラタトゥイユのブルスケッタ
 トーフミートのキーマカレーのブルスケッタ
 トマトのファルシ
 ファラフェル

※サンプルメニューです。

Drink

フリードリンク(時間制) 提供はコース時間になります。

120分	¥1,870(税込)	¥1,650(税込)	¥1,430(税込)
90分	¥1,650(税込)	¥1,430(税込)	¥1,210(税込)
種類	ビール(中瓶)	ビール(中瓶)	ビール(中瓶)
	ウイスキー	赤ワイン	ウイスキー
	焼酎(芋or麦)	白ワイン	焼酎(芋or麦)
	赤ワイン	ウーロン茶	ウーロン茶
	白ワイン	100%オレンジジュース	100%オレンジジュース
	ウーロン茶	ミネラルウォーター	ミネラルウォーター
	100%オレンジジュース	炭酸水	炭酸水
	ミネラルウォーター		
	炭酸水		



STEP 1

お問い合わせ

まずはお電話もしくはお問い合わせフォームからご連絡ください。
 ご相談・お見積りは無料ですので、お気軽にお問い合わせください。



STEP 2

お見積り・お打ち合わせ

電話にてご要望をお伺いしてお見積書を作成します。
 また、会場のレイアウト・当日のスケジュール・搬入経路の
 確認など現地でも一度お打ち合わせをおこないます。



STEP 3

パーティー当日

お打ち合わせ通りパーティーを進めています。
 準備と片付けのスピードには自信がございます。
 またゴミは全て持ち帰りいたします。



STEP 4

お支払い

現金にてお支払いください。
 ※請求書払いをご希望のお客様はあらかじめご相談ください。

パーティーに必要な備品は無料

※例外もございます



●基本什器・グラス・取り皿・テーブルクロスなど

諸経費

- ご飲食代にサービス料10%
- 配送費6,600円(税込)～(人数等により変更となる場合があります)
- サービススタッフ派遣料1名につき16,500円(税込)

HACCP

原材料の入荷から、製造、出荷までの
 いくつもの工程において、衛生管理をチェック。
 安全性の高い食品を皆様にお届けいたします。

