



IMPERIAL HOTEL  
TOKYO



## 鉄鋼カンファレンスルーム ケータリングのご案内

カクテルブフェ おひとり様 ¥10,000 20名様より  
(お飲物・消費税10%・サービス料10%)

軽食 おひとり様 ¥5,000 20名様より  
(お飲物・消費税10%・サービス料10%別)

### SAMPLE MENU

#### ■ COLD

季節の海の幸取り合わせカクテル  
海の幸のスマーク盛り合わせ ハーブサラダ添え  
ビーフのマリネとポークのラヴィゴットソース  
ソーセージ香草仕立て 生ハムを添えて  
サンドイッチ取り合わせとタルティン  
サラダいろいろ

#### ■ HOT

季節魚のポワレ グルノーブル風  
季節魚、海老と烏賊のトマト風味野菜添え  
ビーフストロガノフ ノードルとともに  
チキンのポワレ フォレストイエール  
国産米のオリエンタルピラフ

#### ■ DESSERT

季節のフルーツ  
アイスクリーム  
シェフお薦めデザート

#### ■ COLD

ホテル特製カナッペ盛り合わせ  
ロールサーモンとクリームチーズ  
海の幸のムースと野菜のピンチョス鴨のスマークオレンジ風味  
ビーフロール 西京風味  
生ハムとサワークリームのタルトレット  
チーズとオリーブ  
ベジタブルスティック  
ドライガーニシング

#### ■ HOT

鮭のミックスナッツ焼き  
海の幸の香り パン粉磯揚げ  
小海老のカナッペ 北京風  
チキンディアブル  
ビーフのピンチョス  
ソーセージのポテトコロッケ

【お飲物】  
ワイン¥10,000～ シャンパン¥12,000～ ビール(中瓶)¥900～ 日本酒(300ml)¥1,300～ ウイスキー¥1,000～ ソフトドリンク¥700～

※人件費・設営運搬費・備品使用料等は、お打ち合わせの内容・ご宴席の規模により別途計上させていただきます。  
※その他、日本料理・中国料理のご用意もございます。別途ご相談くださいませ。

