

# Catering MENU

NOTO  
CATERING



03-5964-5501

## Food Plan

////////// ご希望のパーティープランをご選択ください //////////



フィンガーフードプラン 7種 ¥2,700

レセプションやスタイリッシュなパーティーに

ビュッフェプラン 8種 ¥3,200

カジュアルな軽食プラン

ビュッフェプラン 10種 ¥4,500

スタンダードなお食事プラン

ビュッフェプラン 12種 ¥5,800

お祝いなどにぴったりの大満足のプラン

オーダーメイドプラン 要相談

ご予算やシチュエーションに合わせたプランをご提案



追加のオプションをお選びください

### 2時間フリードリンク

瓶ビール（銘柄ご希望に伺えます）・焼酎  
ワイン赤白・ウィスキー・ハイボール  
ジンジャーエール・オレンジジュース  
烏龍茶・炭酸水・水 ¥1,800

### ドリンクオプション

乾杯スパークリングワイン ¥600  
ウェルカムドリンク ¥500  
オリジナルカクテル ¥600  
バブルドリンク ¥700

### スタッフオプション

サービススタッフ ¥15,000  
シェフカッティング ¥15,000

## Service

////////// サービスオプション //////////

【テーブルクロス】 テーブルクロスはおおよそテーブル2台分のサイズになります

テーブルクロス白 1枚 ¥1,000

カラーテーブルクロス1枚 ¥2,200

【テーブル装花】

ビュッフェテーブル用 ¥2,000～

会食テーブル用 ¥10,000～

【企業オリジナル】 30～ご注文いただけます

マカロン ¥350

フラッグ ¥100



## Important points

////////// 注意事項 //////////

サービス料10%、消費税10%別

諸経費（パーキング代金含む）として10,000円税別ご請求致します

ご注文は実施日1週間前までお願い致します。

直近で実施予定のお客様はお電話にてご相談ください。

最終人数の変更は実施日3日前までお願い致します。

開始前時間の1～2時間程度前からご準備致します。

# FOOD PLAN

NOTO CATERING  
03-5964-5501

//////////////////// メニューの一例 //////////////////////

## フィンガーフードプラン7種

### フィンガーフード

- Marinated Carrot with Orange Tart  
キャロットラベと胡麻のタルト
- Smoked Camembert & Prosciutto Canape  
燻製カマンベールと生ハムのカナッペ
- Marinated Salmon with Citrus Jelly  
サーモンマリネと柑橘ジュレのスプーン
- Sauteed Swordfish & Olive  
メカジキとオリーブのピンチョス
- Fried Rice Croquette with Dry Tomato  
アランチーニとドライトマトのピンチョス
- Pork Pate Pintxos  
ポークパテのピンチョス
- Macaron  
マカロン

¥2,700

## ビュッフェプラン8種

### フィンガーフード

- Finger Appetizer Tart  
キャロットラベと胡麻のタルト
- Fried Rice Ball  
アランチーニとドライトマトのピンチョス

### 前菜

- Marinated Cabbage Flavored Anchovies  
春キャベツのマリネ アンチョビ風味
- Bacon & Potato Salad  
イペリコ豚のベーコンと新ジャガのジャーマンポテト
- Assorted Pork Hm & Salami & Pate  
パテとハムの盛合せ

### 温製料理

- Sauteed Salmon & gnocchi with Cream Sauce  
サーモンソテーとほうれん草ニョッキのクリームソース
- Stewed Chicken with Seasonal Vegetables with Olive  
チキンと春野菜のオリーブブレゼ

### デザート

- Macaron  
マカロン

¥3,200

## ビュッフェプラン10種

### フィンガーフード

- Finger Appetizer Tart  
キャロットラベと胡麻のタルト
- Fried Rice Ball  
アランチーニとドライトマトのピンチョス
- Smoked Camembert & Prosciutto Canape  
燻製カマンベールと生ハムのカナッペ

### 前菜

- Marinated Cabbage Flavored Anchovies  
春キャベツのマリネ アンチョビ風味
- Bacon & Potato Salad  
イペリコ豚のベーコンと新ジャガのジャーマンポテト
- Assorted Pork Hm & Salami & Pate  
パテとハムの盛合せ

### 温製料理

- Sauteed Salmon & gnocchi with Cream Sauce  
サーモンソテーとほうれん草ニョッキのクリームソース
- Stewed Chicken with Seasonal Vegetables with Olive  
チキンと春野菜のオリーブブレゼ
- Roast Pork with Green Chili Miso Sauce  
岩手県産岩中豚のロースト 青唐辛子味噌のソース

### デザート

- Macaron  
マカロン

¥4,500

## ビュッフェプラン12種

### フィンガーフード

- Smoked Camembert & Prosciutto Canape  
燻製カマンベールと生ハムのカナッペ
- Scallops Tart  
ホタテと胡麻のタルト
- Marinated Greater Amberjack with Citrus Jelly  
カンパチと柑橘ジュレのスプーン
- Fried Rice Ball  
アランチーニとドライトマトのピンチョス
- Pork Pate Pintxos  
ポークパテのピンチョス

### 前菜

- Marinated Seafood Salad  
シーフードマリネ サラダ仕立て
- Roast Beef  
国産牛ローストビーフ

### 温製料理

- Sauteed Red Sea Bream with Crustacean Sauce  
真鯛のソテー 甲殻類のソース
- Special Lasagna  
特製ラザニア
- Beef Cheek Stew in Red Wine  
牛頬肉の赤ワイン煮込み

### デザート

- Macaron  
マカロン
- Chocolate Tart  
チョコレートタルト

¥5,800

## オーダーメイドプラン

既存のプラン外のお料理をご希望のお客様はご相談ください。  
ご予算や、シチュエーションに沿ったプランをご提案させていただきます。  
尚、ケータリングのみのご案内とさせていただきますので、予めご了承いただきますようお願いいたします。

要相談

