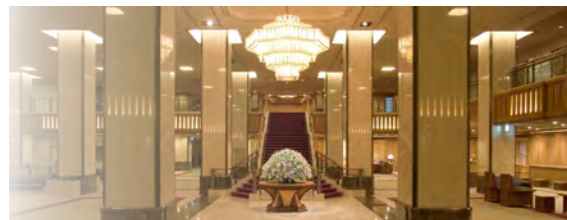




IMPERIAL HOTEL
TOKYO



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さいます。別途ご相談くださいませ。

