

ケータリングパーティプラン ビュッフェメニュー

8,800円プラン ビュッフェ料理メニュー

《シェフズキッチン》

ブラックアンガス牛サーロインのロースト グレイビーソース

大葉を巻いた海老のフライ タルタルソース

《西洋料理》

ノルウェーサーモンのマリネ ラヴィゴッドソース

生ハムとブロッコリーのシーザースラダ

燻製卵とポロニアソーセージのピンチョス

海の幸のフリカッセ

恵那鶏のバターチキンカレー

《中華料理》

ピリ辛よだれ鶏

海老マヨ

桜島鶏の旨塩唐揚げ

肉焼売 蒸籠蒸し

《日本料理》

枕崎産一本釣り鰹の薫焼き

名古屋名物 味噌串カツ

前菜盛り合わせ

(新生姜のいなり 白和え

薩摩揚げ 玉子焼き)

《デザート》

『いちのみや食ブランド』真清田プリン

エスプレッソのバスクチーズケーキ

ショコラロール

コーヒー 紅茶

* にぎり寿司をお一人様 1,000 円、ローストビーフをお一人様 2,000 円

50 名様よりお受け致しております。

* 季節により、メニューが予告なく変更になる場合がございます。ご了承ください。

* キャンセル規定：5 日前～前々日 20% 前日 50% 当日 100%

* 表示価格には税金、サービス料が含まれております。

※ケータリング費用は 40,000 円となります。(i ビル、アイプラザ以外の出張の場合

別途で出張費が発生する場合がございます。出張先までの距離や内容により異なります。)

ご予算・ご要望に応じてメニューのご提案をさせていただきます

7,500 円プラン ビュッフェ料理メニュー

《西洋料理》

ノルウェーサーモンのマリネ ラヴィゴットソース
おぼろ海老とジャガイモのサラダ仕立て
生ハムとブロッコリーのシーザースサラダ
燻製卵とサラミのピンチョス
海の幸のフリカッセ
恵那鶏のバターチキンカレー

《中華料理》

ピリ辛よだれ鶏
桜島鶏の旨塩唐揚げ
肉焼売 蒸籠蒸し

《日本料理》

枕崎産一本釣り鰹の薫焼き
名古屋名物 味噌串カツ
前菜盛り合わせ
(新生姜のいなり 山葵いなり 薩摩揚げ 玉子焼き)

《デザート》

『いちのみや食ブランド』真清田プリン
エスプレッソのバスクチーズケーキ
ショコラロール
コーヒー 紅茶

11,000 円プラン ビュッフェ料理メニュー

(祝賀会 周年パーティー記念式典など)

技と贅を尽くしたワンランク上のお料理です
華やかな宴を彩る、美味しい料理と笑顔の時間
お好みのお料理でお楽しみください

《シェフズキッチン》

国産牛サーロインのロースト 赤ワインソース
大葉を巻いたエビのフライ タルタルソース
ホテル特製ビーフカレー

《西洋料理》

スモークサーモン アンショワイヤードソース
生ハムとブロッコリーのシーザースサラダ
尾張の卵とロースハムのサンドウィッチ
燻製卵とサラミのピンチョス
ブイヤベース
鹿児島南州ポーク肩ロースの煮込み ポルチーニ茸のクリーム

《中華料理》

ピリ辛よだれ鶏
桜島鶏の旨塩唐揚げ
海老マヨ
肉焼売 蒸籠蒸し

《日本料理》

枕崎産一本釣り鰹の薫焼き
名古屋名物 味噌串カツ
前菜盛り合わせ
(新生姜のいなり 白和え 薩摩揚げ 玉子焼き)

《デザート》

『いちのみや食ブランド』紅茶のバスクチーズケーキ
『いちのみや食ブランド』真清田プリン
Classic ガトーショコラ
ロールケーキ
フレッシュフルーツ盛り合わせ
コーヒー 紅茶

2025.11

ケータリング

ご宴会オプションメニュー

- | | |
|--------------------|--------|
| ・ にぎり寿司 | 1000 円 |
| ・ 鶏南蛮そば(温) | 750 円 |
| ・ 桜海老の天ぷら入りきしめん(冷) | 700 円 |
| ・ 国産牛ローストビーフ | 2000 円 |

表記の金額は税込価格、1人前の料金になります。

50人前より承ります