

ホテルより徒歩1分。出来立ての料理をお届けします。

iビルケータリングパーティープラン＜2時間制＞



ビュッフェ料理

お一人様5,000円（税込み5,500円）

〈シェフズキッチン〉

ホテル特製ローストビーフ 菜園風
スペイン産ハモンセラーノ カットイングサービス

＜日本料理＞

にぎり寿司
前菜盛り合わせ
（うなぎ若草焼.薩摩揚げ串.里芋田楽.だし巻き卵）

＜中華料理＞

海老マヨ・彩り野菜
ライスペーパーで包んだ帆立貝のチリソース
トンポーロー
上海焼きそば

＜西洋料理＞

イベリコポークテリーヌ.コールミートの盛り合わせ
ポテト.卵サンド
アランチーニ・リゾ
豚肩ロースの煮込み フランドル風
ハーブ香るシャルキュトリー

〈デザート〉

黒糖クレームブリュレ
宇治抹茶ミルクレープ
バスクチーズケーキ キャラメルクリーム
季節のフレッシュフルーツ
ヨーロッパブレンドコーヒー

ビュッフェ料理

お一人様6,000円（税込み6,600円）

〈シェフズキッチン〉

国産牛フィレ肉のステーキ 山葵 熟成醤油
帆立貝のグリエ スダチとアサリのナージュ

＜日本料理＞

にぎり寿司
汲み上げ湯葉.いくら
前菜盛り合わせ
（うなぎ若草焼.薩摩揚げ串.里芋田楽.だし巻き卵.甘鯛西京焼き）

＜中華料理＞

海老マヨ 彩り野菜
ライスペーパーで包んだ帆立貝のチリソース
トンポーロー
渡り蟹おこわ せいろ蒸し
上海焼きそば

＜西洋料理＞

プロシュート・イタリアン.紅あずま マスカルポーネクリーム
パストラミビーフサンド
天然海老のフリット プロバンサル
薩摩白美豚の煮込み ポルチーニ茸のソース
ハーブ香るシャルキュトリー

〈デザート〉

祖父江の自然卵『歩荷』のカスタードプリン
宇治抹茶ミルクレープ
ガトー・オペラ
季節のフレッシュフルーツ
ヨーロッパブレンドコーヒー

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ので

お気軽にお問い合わせ下さい。