



# アイデアホリック会議室

ideaholic conference by JPS

×



グルメ

ケータリング

Gourmet

Catering



季節のメニューや、お客様のご要望に合わせてプランをご提案させていただきます。まずはお気軽にお問合せください。



*Buffet Menu* 8,000 yen / 1名様 (税込)

- ・ オマール海老の冷製
- ・ 蛤のシャンパン蒸し 雲丹を添えて
- ・ 和牛のローストビーフ
- ・ 世界のチーズ・パルマ産生ハム・サラミの盛合せ
- ・ 中華冷製オードブル
- ・ 海鮮と季節の野菜の天麩羅 抹茶塩添え
- ・ カナッペ盛合せ
- ・ 特選江戸前握り
- ・ フカヒレの中華風煮込み (温製)
- ・ 牛タンシチュー マッシュポテト添え (温製)
- ・ 帆立の貝柱とブロッコリーの蟹あんかけ (温製)
- ・ 3種デザート盛り合せ

## Buffet Menu 5,000 yen/1名様

- ・海老とアボカドのサラダ
- ・スモークサーモンと帆立のマリネ
  - ・特製ローストビーフ
  - ・唐揚げ・カニ爪・野菜肉巻き
- ・ポークピカタ バジルパスタ添え
  - ・カナッペ盛合せ
  - ・巻き寿司盛合せ
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
  - ・海老のチリソース (温製)
- ・広東風豚肉の柔らか煮 (温製)
  - ・フルーツ盛合せ
  - ・プチムースケーキ盛合せ



## Buffet Menu 6,000 yen/1名様

- ・海の幸サラダ
- ・スモークサーモンと帆立のマリネ
  - ・特製ローストビーフ
  - ・豚フィレ肉のベーコンロール
  - ・6種オードブル盛合せ
  - ・スペイン風ピンチョス
  - ・カナッペ盛合せ
  - ・特上江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
  - ・蟹とマカロニのグラタン (温製)
  - ・海鮮あんかけ焼きそば (温製)
    - ・フルーツ盛合せ
  - ・プチムースケーキ盛合せ

## ～すべてのプラン共通～

### 2時間フリードリンク付

瓶ビール

ワイン (赤・白各2種類)

麦焼酎・芋焼酎 (ロック・水割り・ソーダ割り)

ウイスキー (ロック・水割り・ソーダ割り)

烏龍茶・オレンジジュース・ミネラルウォーター

※日本酒への変更も承ります。

陶器皿・グラス・ワイングラス・テーブルクロス  
サービススタッフ付



※こちらに掲載のプランは全て50名様以上～お承りになります。  
※天候や季節によってメニュー内容が変更となる場合がございます。