

■ブッフェプラン ※40名様～より承ります

お1人様 12,100円～



ブッフェ料理 メニュー例

【洋食】

シーフードマリネ 雲海のエスプーマ
 キッシュとオリーブピンチョス
 カナッペ
 シャルキュトリーとピクルス
 魚介の塩麴炒め
 本日のお魚料理
 ポークヴァッフル
 牛サーロインステーキ オニオンソース
 チキンパロティース

【和食】

牛肉炒飯
 牛茄子鴨炊き 鰻の蒲焼 白髪葱
 本日の湯葉蒸し 花彩り麩 とんぶり
 にぎり寿司盛り合わせ 3貫
 蕎麦 オクラとろろ アマランサス 山葵
 ケーキ&デザート盛り合わせ
 コーヒー・紅茶

■プレートサービスプラン ※40名様～より承ります

お1人様 9,570円～

Hors-d'œuvre variés

～季節のオードブルヴァリエ～
 シーフードマリネ 雲海のエスプーマ
 トマトのカプレーゼピンチョス ポークリエット
 キッシュ&オリーブピンチョス

Plat principal

～温製料理盛り合わせ～
 トリュフフリットクロケット&ミックスピッツア
 本日のお魚料理 オマール海老のフラン
 カリフラワーのブルーテ ドイツ風グヤーシュ バゲット

海鮮ちらし寿司

Desserts

～おすすめデザート～
 つばき茶ぶりん マカロン
 季節のタルト

Café

コーヒー



※お飲み物は実数での精算とさせていただきます。〈お飲み物予算 2,200円～〉

※料金にはお料理代/人件費/設定・運搬費用/税金/サービス料を含みますが、条件により追加人件費、調理機材・備品代等を申し受けます。

※米は国産米を使用しております

※仕入れ状況により内容が一部変わる場合がございます。その場合水準のものを仕入れてご提供する場合がございます

※写真はすべてイメージです。

お問合せ 03-5222-1800 E-mail jptower-hall@congre.co.jp

ご精算は、ケータリング提供会社より直接の請求となります。

■二段重プラン ※40名様～より承ります

お1人様 9,570円～



【一の膳】
前菜
甘鯛鱗揚げ 煎り唐墨
黒豆黄金寄せ
華素麺 冷製玉地蒸し じゅん菜
前菜
青菜の真砂和え 糸賀喜
胡麻豆腐 くこの実
山葵 鼈甲餡
焼物/揚物
本日の焼魚
あしらい 華生姜
里芋の田楽
煮物
木の葉南京 粟麩阿蘭陀 人参
昆布巻き 青味 銀鍋
【デザート】
チーズケーキとフルーツ
コーヒー

【二の膳】
オードブル
シーフードマリネ、イクラ、
(海老、イカ、サーモン)
オニオン、パプリカスライス
ハーブドレッシング
オードブル
モルタデラ&ポークリエット、
ポテトサラダ、
ピクルスピンチョス、
リーフサラダ
魚料理
真鯛バブール、帆立ソテー、
リゾットタンバル
ラウトウイユ、サフランソース
肉料理
牛肉ソテー
トリュフ香るポテトピュレ
ブロッコリー トマト
レフォールソース

※お飲み物は実数でのご精算とさせていただきます。〈お飲み物予算 2,200円～〉

※料金にはお料理代/人件費/設営・運搬費用/税金/サービス料を含みますが、条件により追加人件費、調理機材・備品代等を申し受けます。

※米は国産米を使用しております

※仕入れ状況により内容が一部変わる場合がございます。その場合同水準のものを仕入れてご提供する場合がございます

※写真はすべてイメージです。

～ ホテル椿山荘東京 ケータリングポリシー ～

スタッフ一人一人がまごころを込めて、素敵なパーティー・会議をお手伝いいたします

- ① お客様との事前打合せはもちろん、当日の進行サポートを含め、万全のサービス体制で手配を進めて参ります。
- ② 器・グラス・クロス・テーブル等の備品類はホテルで使用しているものと同様のものをご用意いたします。
- ③ ご希望により、音響照明・看板類・表示類・コンパニオン・余興などのご手配も承ります。
- ④ 最新の保冷車・ホットワゴンを使用し、お料理をお届け致しますので衛生・安全面でもご安心頂けます。
- ⑤ お料理はお集まりの目的・お客様のご要望に応じてコーディネートいたします。