



EDMONT Catering Plan

ホテルメトロポリタン エドモント ケータリングプラン

期間:2023年4月1日~2024年3月31日

日本人で初めてミシュランの星を獲得した、
フランス料理界の第一人者「中村勝宏」を統括名誉総料理長に擁するホテルメトロポリタン エドモント。
その薫陶を受けたシェフらによる料理の味には定評があります。
ホテルの味をそのままに、きめ細やかなサービスでお届けします。

西洋料理 ブッフェ + フリードリンク

お一人様

¥11,000より
(うち消費税¥1,000)

[30名様より承ります]

メニュー例 [メニュー内容ご利用人数により変更になります。]

冷製料理

魚介(海老・たこ・いか)のサラダ クルディテ添え/鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味/シャリキュトリの盛合せ/
モッツアレラチーズ・トマト・バジルのカプレーゼ/コールドビーフ 野菜添え

温製料理

鮮魚のポワレ 神楽南蛮味噌とバルサミコのヴィネグレット/海老のベーコン巻き バーベキューソース/牛ロースのダ
リエ 和風ソース/ローストポーク キャベツ添え/鶏のマンゴーチャツネ焼き/エドモント特製チキンカレー/ラザニア

デザート

各種特製デザート/コーヒー

フリードリンク

ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/日本酒/焼酎/ソフトドリンク(2時間制)

※お料理のみのプランは、お一人様¥8,200(うち消費税¥745)にてご用意しております。その際、ドリンクについては実数計上にて承ります。

オプションメニュー (有料)

- ・寿司
- ・日本そば など

各種オプションメニューも豊富にご用意しております。
詳しくはお問合ください。



※プランには料理代、飲物代、運搬費、機材費、会場設営費、サービススタッフ費及び消費税が含まれます。※ご用命は7日前までにご連絡をお願いいたします。
※数量のご変更につきましては、ご利用日の3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。※写真はイメージです。

JP TOWER
Hall & Conference

会議室のご予約・ケータリングのご用命
TEL: 03-5222-1800
E-mail: jptower-hall@congre.co.jp

ホテルメトロポリタン エドモント デリバリーメニュー

お届け弁当

会議やセミナー、懇親会等のビジネスシーンはもちろん、さまざまな用途に合わせてお選びいただける「食のエドモント」自慢の特製弁当。
ワンウェイ容器でお届けしますので、大切な方へのお土産やおもてなしにも最適です。

日本料理



炙り穴子二段重 ¥4,500
(うち消費税¥333)
口取り / 煮物 / 炙り煮穴子 / ご飯

特選和食二段重 ¥6,500
(うち消費税¥481)
口取り / 煮物 / 焼物 / 鯛炊き込み飯

西洋料理



西洋料理二段重 ¥4,500
(うち消費税¥333)

[メニュー例]
キャロットラペ / ビクルス / シーフードマリネ / 蒸し鶏とクラゲのサラダ /
スモークサーモン / ノルウェーサーモンのサラダ / なんこつ揚げ / タコの
エスカベッシュ / カスラーハム / 特製ビーフメンチカツ / 肉巻きおにぎり

西洋料理三段重 ¥6,500
(うち消費税¥481)

[メニュー例]
キャロットラペ / ビクルス / シーフードマリネ / 蒸し鶏とクラゲのサラダ /
スモークサーモンのテリーヌ / ノルウェーサーモンのサラダ / なんこつ揚げ /
魚のエスカベッシュ / スモーク鴨 / ソフトサラミ / 特製ビーフメンチカツ /
国産穴子の炙り / 牛ハラムの網焼き / ご飯

※料金には消費税が含まれます。※記載の金額は、お届けのみの場合の金額となります。※別途運搬費¥5,500(うち消費税¥500)を頂戴いたします。[30個までの場合。個数によって異なります。]
※スタッフによるサービスも承ります。その際、別途人件費および差額の消費税を頂戴いたします。※20個より注文を承ります。※ご用命は7日前までにご連絡をお願いいたします。
※数量のご変更につきましては、ご利用日の3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。
※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。※写真はイメージです。