



FUORICLASSE



セット価格

サービスクルー・運搬・設置費も
すべて含まれております



10万円（税抜）より

1件のケータリングにつき
10万円より承ります



30名様から

全てのプランの
ご利用人数は30名様以上です



2時間の価格です

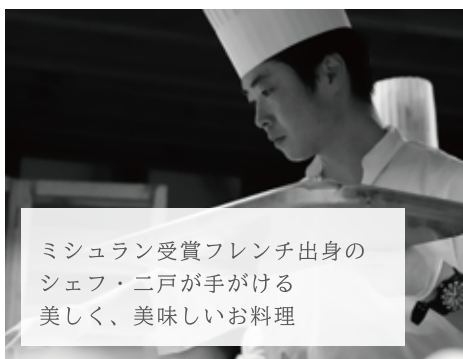
時間の延長も承ります
詳細はお問い合わせください



掲載メニューは参考例です

ご希望に応じたお料理の構成を
プランナーからご提案します

フォリクラッセ・ケータリングの特徴



ミシュラン受賞フレンチ出身の
シェフ・二戸が手がける
美しく、美味しいお料理



スマートなサービスクルーによる
上質なおもてなし



数十種類ものユニークな
テーブルコーディネート
追加料金なしでご提供

FIRST-CLASS

迷ってしまう程バラエティ豊かな食の祭典

お料理全 20品 8,800円 (8,000円 / 税抜)

ジュエルフード 3品

- ・キャビア&エッグ
- ・大根のペールに包まれた
フォアグラのテリーヌ
- ・ビーツのカクテル
北海道産雲丹のコンソメ

フィンガーフード 3品

- ・ブランドドとエスカリパータ
- ・トマトとブロッコリーのテリーヌ
- ・ポークリエットのキッシュ

江戸前にぎり寿司 盛り合わせ [特上]

お1人あたり 3貫

中トロ、いか、まぐろ、白身
赤海老、サーモン、穴子
いくら軍艦、うに軍艦、数の子
海老、えんがわ、など

* 11月～12月のメニュー例

冷製大皿料理 4品

- ・ローストビーフ 青柚子和風ヴィネグレット
- ・地鶏もも肉と千寿ネギの油林鶏
- ・タスマニア産サーモンのマリネと
ベビーリーフフレンチマスタード風
- ・クリスマスシューストリング
&フィッシュフライアイオリソース

温製大皿料理 4品

- ・スパゲッティベスカトーレ
- ・鮮魚のレモンオイル焼き
ブルーノアゼット風味
- ・もち豚と聖護院かぶのオープン焼き
ピカントソース
- ・ハヤシソースのふわふわオムライス

スイーツ 3品

- ・バウンドフランボワーズ
- ・マロンシャンティエのガトーショコラ
- ・ピスタチオとベリーのロールケーキ

BUSINESS-CLASS

趣旨をとわず 幹事様からの支持率 第1位

お料理全 15品 6,600円 (6,000円 / 税抜)

ジュエルフード 2品

- ・ほうれん草のパパロア
ベアルネーズソースとキャビア
- ・滑らかなフォアグラテリーヌと
ベトラープの水晶

フィンガーフード 1品

- ・イベリコハムのディップと
マークインのトルティージャ

江戸前にぎり寿司 盛り合わせ [定番]

お1人様あたり 2貫

まぐろ、いか、サーモン、甘海老、
いくら軍艦、まぐろたたき軍艦、
白身、たまご、数の子、
えんがわ、穴子、など

冷製大皿料理 3品

- ・旬の緑黄色野菜と
カッターチーズのシーザーサラダ
- ・キハダマグロの炙り ラビゴットソース
- ・メキシカンタコス風
牛モモ肉のベッパードロースト

温製大皿料理 4品

- ・スパゲッティカルボナーラ
- ・地鶏さきみと白ゴマの豆乳うどん
- ・季節の鮮魚のロースト プイヤベースソース
- ・野菜菜とちりめんじゃこの炊き込みご飯

スイーツ 3品

- ・アップルチーズケーキ
- ・珈琲バウンド
- ・オレンジのプチシュー

* 1月～2月のメニュー例

ボリューム感と お求めやすさを両立

ECONOMY-CLASS

お料理全 12 品

5,500 円 (5,000 円 / 税抜)

フィンガーフード 3 品

- ・新じゃがのローストと鴨のコンフィ
- ・海老カッタータルバーガー
- ・こむすびバリエーション

冷製大皿料理 3 品

- ・小エビのエスニックマリネ
アジアンフレーバーサラダ
- ・チーズのフリットと厚切り
ポテトチップスのサルサソース
- ・ホタテ貝とグリーンアスパラの
カレーヴィネグレットマリネ

温製大皿料理 4 品

- ・もち豚と季節野菜のシャッフル風ロースト
- ・ベトナム風蒸し鶏と水菜のフォー
- ・あさりと鶏肉のニース風ピラフ
- ・ほうれん草のタリアテッレ
季節野菜のホワイトソース

スイーツ 2 品

- ・ディアマンショコラ
- ・フィナンシェフランボワーズ

* 5 月～6 月のメニュー例

手に取りやすい フィンガーフードバリエーション

FINGER FOODS SELECT

お料理全 7 品

4,400 円 (4,000 円 / 税抜)

フィンガーフード 6 品

- ・ツナとキタアカリポテトのバケットファルシーサンド
- ・季節野菜のカボチャとマグロのフラワーライスペーパー
- ・サツマイモと鴨肉のサモサパイ
- ・季節の根菜のモザイク仕立て パンチャッタのデューセル
- ・小エビのテルミドル
- ・旬の秋刀魚のリエット

スイーツ 1 品

- ・マロンカシスムース

* 9 月～10 月のメニュー例

大皿料理を中心とした Lite Meal

LIGHT MEAL SELECT

お料理全 8 品

4,400 円 (4,000 円 / 税抜)

冷製大皿料理 5 品

- ・秋隠元とマッシュルーム
ドイツソーセージのハニードレッシングサラダ
- ・海老フリッター オーロラソース
レッドキャベツのコールスロー
- ・フライドチキン&ナチュラルポテト
スパイスクリームソース
- ・秋刀魚のセビーチェ 水菜ミックスサラダ添え
- ・鶏胸肉のスチームミックススパイス風味

温製大皿料理 2 品

- ・ミートソースとマッシュポテトグラタン
アッシュバールマンティエ
- ・ムール貝とオリーブのニース風ピラフ

スイーツ 1 品

- ・赤ワインとショコラのガトー ベリー添え

* 9 月～10 月のメニュー例



掲載されている全プランは

2時間フリードリンク・ベーシック付き

FREE DRINK “Basic”

- ・ビール
- ・芋焼酎
- ・オレンジジュース
- ・赤白ワイン
- ・麦焼酎
- ・ウーロン茶
- ・ウイスキー
- ・ハイボール
- ・ミネラルウォーター

お1人様¥550 (¥500/税抜) 追加で
ベーシックプランのドリンクに下記メニューをプラス!

2時間フリードリンク・プレミアム+
FREE DRINK “Premium+”

Grade Up!

- ・スパークリングワイン (乾杯分)
- ・カシスオレンジ
- ・ジントニック
- ・カシスソーダ
- ・自家製ハーブスパークリング
- ・カシスウーロン

キャンセルポリシー

開催日の7日前※までに、プラン内容やご人数の最終確定をお願いいたします

※ 年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク・国民の祝日などが期間内に含まれる場合は都度ご確認くださいませ

最終確定後の人数変更は、人数追加に限り開催日の6日前までご対応可能です

減員についてはご対応いたしかねますので、7日前までに最少人数の確定をお願いいたします

ご利用キャンセルの場合、下記の通りキャンセル料金が発生致しますので予めご了承ください

- ・開催日の7日前～2日前 最終見積金額 (税込) の 50%
- ・開催日の前日 最終見積金額 (税込) の 80%
- ・開催日当日 最終見積金額 (税込) の 100%

お問合せ先

JPTOWER
Hall & Conference

TEL: 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。

2021年3月1日現在