

Catering's Finest

シャングリ・ラ ホテル 東京のおもてなしを。

シャングリ・ラ ホテル 東京は、家族を思いやる心から温かいホスピタリティーで皆さまをお迎えしております。化学調味料を一切使わないというグループのポリシーを守り、ラグジュアリーホテルならではの洗練されたプレゼンテーションでお料理をご提供いたします。日本国内では唯一ISO14001、18001、22000の3規格でIMS（統合マネジメントシステム）を取得しており、高品質で安全なお料理とお飲み物をご提供することをお約束いたします。



※画像はイメージです。

人数：40名様～160名様

お料理：ビュッフェ料理 14,905円・17,388円・21,114円

お飲物：4,347円（赤・白ワイン、ビール、ウイスキー、ソフトドリンク）・5,589円（スパークリングワイン／お一人さま1杯、赤・白ワイン、ビール、ウイスキー、ソフトドリンク）
※いずれも2時間のフリードリンクとなります。

14,905円コース サンプルメニュー

Cold Selection

ローストした蛸のレモンジュースマリネ、
ポワレした胡瓜のピクルス

ミニフォアグラテリーヌ、
ブリオッシュと林檎のコンポート共に

和牛のタリアータ、
ロケットとアーモンドのペスト、
赤ワインドレッシングと大根

シャングリ・ラ オリジナル 手毬寿司

Hot Selection

蟹と卵のスープ

海老とレモンガラスのサラダ

豚バラ肉のロースト、海鮮醤ソース

メバル、浅利と貝類のカチュッコスープ

チリの効いた茄子のカポナータ、
白ワインビネガーとペコリーノチ

ローストポテト

Sweets Selection

NY チーズケーキ

チョコレートフォンダン

ストロベリーショートケーキ

パンナコッタ&ベリーコンポート

シャングリ・ラ オリジナルブレンドオーガニックコーヒー または 紅茶

※表示金額には消費税、15%のサービス料、ケータリング代 お一人さま 2,484円（人件費・設備運搬費用）を含みます。

※ご予約は2週間前まで、数量変更は3日営業日前まで承ります。予約状況により、お受けでき兼ねる場合がございます。

※季節によりメニューを変更させていただく場合がございます。 ※2時間を超える場合は、別途延長料金が発生いたします。 ※派遣スタッフの数は、パーティーの規模に応じてホテルに一任いただきます。

※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。

2016年1月1日現在