



Catering Plan for AKASAKA INTERCITY CONFERENCE CENTER



セット価格

サービスルーフ・運搬・設営費も
すべて含まれております



10万円より

1件のケータリングにつき
10万円よりお承りいたします



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

掲載されている全プラン共通で

2時間フリードリンク・ベーシック付き

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

+500yenで
Grade Up!

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+

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



迷ってしまう程バラエティ豊かな食の祭典

8,000yen お料理全20品
* 11月~12月のメニュー例

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
- ・ピーツのカクテル
北海道産雲丹のコンソメ

フィンガーフード 3品

- ・ブランダードとエスカリバート
- ・トマトとブロッコリーのテリーヌ
- ・ポークリケットのキッシュ

スイーツ 3品

- ・パ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

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淋鶏
- ・タスマニア産サーモンのマリネと
ペビーリーフフレンチマスタード風
- ・クリスピーシューストリング
&フィッシュフライアイオリソース

温製大皿料理 4品

- ・スパゲッティペースカトーレ
- ・鮮魚のレモンオイル焼き
ブルノアゼット風味
- ・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

華-hana-SUSHI 3品

- ・ズワイ蟹と香味野菜
- ・マグロタタキ 芽ネギ添え
- ・ハマチ昆布ダマ

or

江戸前にぎり寿司
盛り合わせ [特上]

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

趣旨をとわず 幹事様からの支持率 第1位

6,000yen お料理全15品
* 1月~2月のメニュー例

ジュエルフード 2品

- ・ほうれん草のハバロア
ペ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
ペトラープの水晶

フィンガーフード 1品

- ・イベリコハムのディップと
メークインのトルティージャ

スイーツ 3品

- ・アップルチーズケーキ
- ・珈琲パウンド
- ・オレンジのプチシュー

冷製大皿料理 3品

- ・旬の緑黄色野菜と
カッチージ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
牛モモ肉のペッパーロースト

温製大皿料理 4品

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

華-hana-SUSHI 2品

- ・マグロネギトロ タンボロ
- ・紅しゃけイクラ

or

江戸前にぎり寿司
盛り合わせ [定番]

- 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

ボリューム感と お求めやすさを両立

5,000yen お料理全12品
* 5月~6月のメニュー例

フィンガーフード 1品

- ・パルマ産プロシュートとラタトゥイユのカナッペ

華-hana- SUSHI 2品

- ・マグロネギト タンポポ
- ・紅しやけイクラ

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

温製大皿料理 4品

- ・もち豚と季節野菜のジャスール風ロースト

- ・ベトナム風蒸し鶏と水菜のフォー

- ・あざ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

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

手に取りやすい フィンガーフードバリエーション

4,000yen-A お料理全7品
* 9月~10月のメニュー例

フィンガーフード 4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
- ・季節野菜のカボナータ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クセル

華-hana- SUSHI 2品

- ・カレイの縁側 ガーリックチーズ SUSHI
- ・真鯛の鱈メ SUSHI

スイーツ 1品

- ・マロンカシスムース

大皿料理を中心とした Lite Meal

4,000yen-B お料理全8品
* 9月~10月のメニュー例

冷製大皿料理 5品

- ・秋隠元とマッシュルーム
ドイツイソーセージのハニーレモンサラダ

- ・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

- ・鶏胸肉のステーキミックススパイス風味

温製大皿料理 2品

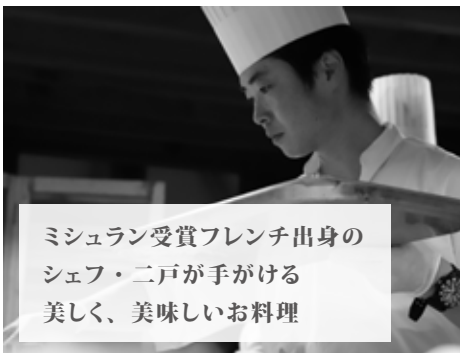
- ・ミートソースとマッシュポテトグラタン
アッシュバルマンティエ

- ・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

フォークラッセ・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



20代~30代の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を追加料金なしでご提供

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5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%