

料理とフリードリンクのセット価格(500円off)

A+I 6,500円(税・サービス料込)～

A+II 7,000円(税・サービス料込)～

B+I 6,500円(税・サービス料込)～

B+II 7,000円(税・サービス料込)～

※ご予算に応じてメニューを構成致します。

料理(下記金額を下限とし、ご予算に応じてご用意致します)

A ビュッフェ形式 5,000円(税・サービス料込)～

B 卓盛り形式 5,000円(税・サービス料込)～

C 弁当形式(生物抜き) 4,500円(税・サービス料込)～

飲み物

I フリードリンク(Aコース)・・・2,000円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)orウイスキー(ロック・水割り)、麦焼酎(ロック・水割り)、オレンジジュース、ウーロン茶

II フリードリンク(Bコース)・・・2,500円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)、ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)、芋焼酎・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)、オレンジジュース、ウーロン茶

上記I、IIに+500円(税・サービス料込)で

グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、コカ・コーラを追加出来ます

単品価格(税込・サービス料別)

中瓶ビール	・・・600円	オレンジジュース	・・・400円
日本酒(熱燗・ひや)	・・・450円	ウーロン茶	・・・300円
冷酒	・・・650円	ジンジャーエール	・・・400円
ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・500円	グレープフルーツジュース	・・・400円
麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・450円	コカ・コーラ	・・・400円
芋焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)	・・・450円	コーヒー(ホット・アイス)	・・・500円
ノンアルコールビール(小瓶)	・・・550円	紅茶(ホット・アイス)	・・・500円

※会場設営+撤去、テーブルクロスは料金に含まれています(音響照明の操作は別途費用が必要です)。

※料理は、実施予定日の10日前の17時までに人数をお知らせください。最終変更は、実施予定日の5日前の17時です。

※ご試食をご希望の場合は、料金の30%offでご用意させていただきます。飲酒が伴う場合は、通常料金をご請求させていただきます。食材の都合上、ご試食予定日の15日前までにご相談ください。

※キャンセル料

実施予定日の11日前まで・・・無料

実施予定日の6～10日前までの場合・・・見積り(予定)金額×50%

(人数が減った場合は対象外ですが、10名を超える減少の場合はご請求させていただきます)

5日前の17時以降～当日までの場合・・・見積り(予定)金額全額(人数が減った場合も同様です)

※お支払いについて

実施予定日の8日前までに総額の半額以上のお振込をお願いします。

請求書到着後8日以内に指定口座にお振込みをお願いします。

※お客様が故意に什器備品等を破損等された場合は、その修理に要した費用または損害額をご請求させていただきます。

※料理の持ち帰りは、原則お断りさせていただきます、万が一、料理等の持ち帰りをされた場合に生じた損害につきましては、一切の責任を負いかねますのでご了承ください。

※天災地変や食材の不漁や不作など、弊社の責に帰することができない事由により、お決めいただいた内容を変更させざるを得ない場合には、可能な限り予定に近い食材等を用意委するよう努力いたします。しかしながら、お客様のご希望に添えないこととなる場合がございますので、ご了承ください。

※料金は予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。

MENU

卓盛り料理 一例
2024年〇月〇日

サーモンのカルパッチョ

海老とキノコのマリネ
サラダ仕立て

玉葱とベーコンのキッシュ

愛媛県産真鯛のヴァプール
シャンパンソース

チキンのソテー 和風ソース

和牛すじ肉のビーフシチュー
ガーリックライス添え

フランボワーズショコラ
季節のフルーツ

ビュッフェメニューの一例

<冷 製>

- ・紅ズワイとトマトのジュレ
- ・エビとアボカドのタルタル
- ・サーモンマリネ
- ・スパニッシュオムレツ
- ・鴨スモーク
- ・魚介のセビーチェ
- ・コールミート盛合せ
- ・テリーヌ盛合せ

<サラダ>

- ・トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- ・キノコとベーコンのサラダ
- ・かぼちゃサラダ

<刺身盛合せorカルパッチョ>

- ・真鯛(愛媛県産)、はまち(愛媛県産)、イカ、エビ 等

<温 製>

- ・天ぷら盛合せ
- ・牛すじ煮込み
- ・豚バラ肉角煮
- ・豚肉のコンフィー
- ・鶏もも肉のソテー
- ・鶏もも肉のスパイシー煮込み
- ・鯛のバプール
- ・はまち柚庵焼き

<揚げ物>

- ・鳥の唐揚げ
- ・じゃこ天
- ・春巻き
- ・フライドポテト

<ご飯物・パン>

- ・ピラフ
- ・サンドイッチ

<デザート>

- ・フルーツの盛り合わせ
- ・プチケーキなど

※季節の食材を使用した料理をご用意致します。

悪天候などにより、食材の入荷状況によってメニューを変更させて頂く場合がございます。
予めご了承ください。

飲み物

I.フリードリンク(Aコース)・・・2,000円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)orウイスキー(ロック・水割り)、麦焼酎(ロック・水割り)、オレンジジュース、ウーロン茶

II.フリードリンク(Bコース)・・・2,500円(税・サービス料込)

中瓶ビール、日本酒(熱燗・ひや)、ウイスキー(ロック・水割り・ソーダ割)、芋焼酎・麦焼酎(ロック・水割り・ソーダ割)、オレンジジュース、ウーロン茶

上記 I. II に +500円(税・サービス料込)で

グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、コカ・コーラを追加出来ます

屋台のメニュー

2024年6月1日現在

50人以上からお受けいたします

(単位:円 税込)

種 類	一人あたり	最低人数	最低料金 50人分	100名	200名	300名
茶そば	330	× 50人分	16,500	33,000	66,000	99,000
芋炊き	715	× 50人分	35,750	71,500	143,000	214,500
豚しゃぶしゃぶ	770	× 50人分	38,500	77,000	154,000	231,000
天ぷら	1,100	× 50人分	55,000	110,000	220,000	330,000
焼きそば	550	× 50人分	27,500	55,000	110,000	165,000
鶏の鉄板焼き	770	× 50人分	38,500	77,000	154,000	231,000
牛肉ステーキ	2,200	× 50人分	110,000	220,000	440,000	660,000
じゃこ天(鉄板焼き)	330	× 50人分	16,500	33,000	66,000	99,000
冷やしきゅうり	275	× 50人分	13,750	27,500	55,000	82,500
鯛めし(生)	1,210	× 50人分	60,500	121,000	242,000	363,000
鯛めし(炊込み)	660	× 50人分	33,000	66,000	132,000	198,000
握り寿司	1,320	× 50人分	66,000	132,000	264,000	396,000
揚げたこ	550	× 50人分	27,500	55,000	110,000	165,000

※別途、サービス料金が10%必要となります

※1宴会で屋台は3種類までとさせていただきます

※料金は予告なく変更する場合がございます