



TOKYO
GARDEN
TERRACE

紀尾井カンファレンス

Catering Service

※2024年4月現在



飲み放題 (Free Drink) プラン <120分制>

- ◆プランA : 1,650円 (税込)
(瓶ビール/ソフトドリンク/ウイスキー/ジン)
- ◆プランB : 2,200円 (税込)
(樽生・瓶ビール/オールフリー/ジン
ウイスキー/赤・白ワイン/芋・麦焼酎
レモンサワー/ソフトドリンク)
- ◆プランS : 2,750円 (税込)
(プランB+スパークリングワイン)



画像はイメージです



パーティープランのご案内

50名様より120分制にて承ります

※2024年4月現在

お一人様4,400円（税込）
～参考プラン～

【冷製料理】

季節のブルスケッタ3種取り合わせ

ポークパテ&ドライトマト

ベーコンとパプリカのキッシュ

タルト,クリームチーズ&イクラ

スモークサーモンのカルパッチョ

ジェノベーゼソース

鴨パストラミ グラナパダーノと共に

タコと人参のラペ

冷製ローストポーク 柚子味噌ソース

【温製料理】

サーモンポワレ

粒マスタードのクリームソース

若鶏のグリル オニオンソース

塩焼きそば

【デザート】

大学芋とさつま芋のクリーム添

※季節や仕れの都合により、メニュー内容は異なります

お一人様6,600円（税込）
～参考プラン～

【冷製料理】

季節のフィンガーフード4種取り合わせ

スモークサーモンブリニ いくら添え

アボカドと生ハムのバスケット仕立て

カラフルトマトのカプレーゼタルト

テリーヌ・ド・ロッシェニのブルスケッタ

サクラマスのカルパッチョ サルサベルディ

新緑野菜と鶏胸肉の冷製 ベリーソース

冷製ローストビーフ グレービーソース

握り寿司

【温製料理】

点心盛り合わせ

帆立貝と小海老のポワレ

香味野菜のビスクソース

サーモンと野菜のパイ包み クリームソース

牛フィレ肉のステーキ

グリーンペッパーソース

ペンネ 豚肉のアルザス風

【デザート】

プティガトー取り合わせ

※季節や仕れの都合により、メニュー内容は異なります

*料金には料理代の他に、配送車輻費、器材費、サービススタッフ、テーブルクロス、カトラリー、消費税（10%）が含まれておりますので、料理、フリードリンクとも参加人数分のオーダーをお願いいたします。

*お飲み物は飲み放題プランよりお選びください。

*プランは120分制となります。

*お客様の要望に応じたお料理もご用意させていただきます。

ご要望は、担当コーディネーターにご相談ください。

*お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承ください。

*ご予約状況によってはお受けできないこともございますので、事前に空き状況の確認をお願いいたします。

*キャンセル料について：実施日の10日前まで見積(料理)金額の50%、

実施日の9日前より実施日当日は見積金額の100%のキャンセル料を申し受けます。

*数量の変更につきましては、ご利用日の7日前（土日祝除く）までとなります。

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。

