



  
**FUORICLASSE**



セット価格

サービスクルー・運搬・設営費も  
すべて含まれております



×10~

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



2h

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

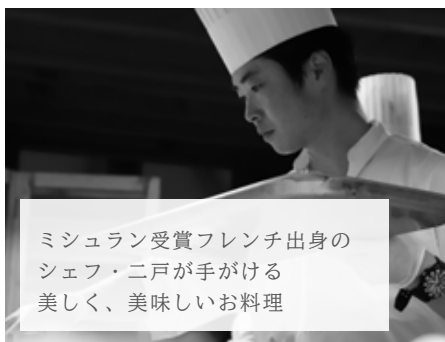


exp.

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をご提供  
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

- ・ ブランダードとエスカリバータ
- ・ 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人様あたり 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  
ペビーリーフフレンチマスタード風
- ・ クリスプシューストリング  
&フィッシュフライアイオリソース

### 温製大皿料理 4品

- ・ スパゲッティーベスカトーレ
- ・ 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

### スイーツ 3品

- ・ パウンドフランボワーズ
- ・ マロンシャンティーのガトーショコラ
- ・ ビ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  
ペアルネ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

### 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  
カッタージチーズのシーザーサラダ
- ・ キハダマダグロの炙り 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

- ・ スパゲッティーカルボナーラ
- ・ 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
- ・ 野沢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
- ・ 珈琲パウンド
- ・ オレンジのプッシュュー

\* 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
- ・海老カッターバーガー
- ・こむすびバリエーション

## 温製大皿料理 4 品

- ・もち豚と季節野菜のシャール風ロースト
- ・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

## 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

## スイーツ 2 品

- ・ダイヤモンドショコラ
- ・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
- ・季節野菜のカボナータとマグロのフラワーライスベーパー
- ・サツマイモと鴨肉のサモサバイ
- ・季節の根菜のモザイク仕立て バンチャッタのデューセル
- ・小エビのテルミドール
- ・旬の秋刀魚のリゼット

## 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  
ドイッ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  
アッシュパルマンティエ
- ・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



## ABOUT DRINK

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
- ・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

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+"

- ・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

Grade Up!

## 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

東京ガーデンテラス 紀尾井カンファレンス

東京都千代田区紀尾井町1番4号

東京ガーデンテラス紀尾井町 紀尾井タワー 4階

Tel: 03-3503-6077