



New Hors d'oeuvre Plan

ニューオードブルプラン

なかなか歓迎宴会や社内行事を、居酒屋やレストランで開催できない状況が続いていると思います。そこで部署ごとなど少人数向けで簡単な催事ができる5名様用のオードブルプランを作成しました。

少人数のパーティーでも様々な種類のお料理が楽しめるように、シェフのおすすめを詰め込んだパーティープレート。色鮮やかな食材をふんだんに使用したテーブルが華やかになること間違いなしのパーティーセットです。

シェフお任せオードブル

Plan A

7,500円(税別)

- シェフ特製カツサンド&ジューシーな鶏の唐揚げとポテトの盛り合わせ
- ふっくらフィッシュフリッター&ハーブ香るペッパーフラック&7種野菜のキャッシュ
- 合鴨のスマーク&ドイツソーセージ&ピアソーセージ ピクルス・オリーブを添えて



シェフお任せオードブル

Plan B

13,000円(税別)

- シェフ特製カツサンド&ジューシーな鶏の唐揚げとポテトの盛り合わせ
- 5種のピンチョス盛り合わせ(鴨スマークとオリーブのピンチョス・プチトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼピンチョス・三元豚のロース生ハムとカマンベールのピンチョス・グリルチキンとパプリカのピンチョス)
- スマークサーモン&ドイツソーセージ&ピアソーセージピクルス・オリーブを添えて
- デザート盛り合わせ(特製カスタードプリン・チョコレートブラウニー・プチシュー・季節のフルーツの盛り合せ)



シェフお任せオードブル

Plan C

17,000円(税別)

- ミニバーコンチーズバーガー インカの目覚めチーズ&ベッパー 九州産華味鶏唐揚げ柚子胡椒風味
- 5種のピンチョス盛り合わせ(鴨スマークとオリーブのピンチョス・プチトマトとモッツアレラチーズのカプレーゼピンチョス・三元豚のロース生ハムとカマンベールのピンチョス・グリルチキンとパプリカのピンチョス)
- ローストビーフ&スマークサーモン&ピアソーセージパリエーションサラダ ピクルス・オリーブを添えて
- チーズの盛り合せ ワイン蒸しチキンマリネサラダ仕立て
- デザート盛り合わせ(ティラミス・チョコレートブラウニー・ロールケーキ・季節のフルーツの盛り合せ)

