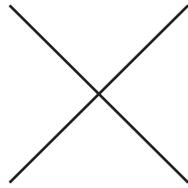


TRUST CITY
CONFERENCE



CATERING
BY ESPRIT&Co.





Esprit

すべてのパーティーはお客様のために臨機応変に対応します。
すべてオーダーメイドです。
プランの例はありますが、パーティーの趣旨に合わせて機知に富んだ対応を致します。お客様のパーティー成功のために。



Taste

美味しくなくては料理ではありません。
手間ひまを惜しまないすべて手作りの料理でパーティーを支える脇役を固めます。



Style&Flowers

最先端のスタイルを提供します。
すべてのパーティーはお客様のために臨機応変にオーダーメイドします。
プランの例はありますが、パーティーの趣旨に合わせて機知に富んだ対応を致します。
お客様のパーティー成功のために。





Plan

⑤ 500

¥5,500

Finger food

シラーズサラダのトマトファルシ
サーモングリルとアボカドのピンチョス
ローストビーフとルッコラのライスペーパー包み
穴子と菜の花のアーモンドロール寿司
合鴨パストラミとポワローネギのクロワッサンサンド
季節フルーツのプティタルト

Drink (2時間フリードリンク)

ビール・赤/白ワイン・ウィスキー・オレンジ・ウーロン茶

⑥ 600

¥6,600

Finger food

海老の雲丹味噌焼きピンチョス
サーモングリルとアボカドのピンチョス
鴨胸肉の塩麹焼きと季節野菜のピンチョス
大山鶏と彩り野菜のピンチョス
穴子と菜の花のアーモンドロール寿司
合鴨パストラミとポワローネギのクロワッサンサンド

Hot dishes

豚バラ肉の香草トマト煮込み
牛挽肉とキノコのラグーのクリームペンネグラタン

Dessert (人数5割)

赤い果実のロールケーキ

Drink (2時間フリードリンク)

ビール・赤/白ワイン・ウィスキー・オレンジ・ウーロン茶

⑦ 700

¥7,700

Finger food

季節の食材を使用したフィンガーフード 2種

Cold dishes

魚介類と根菜フリットのサラダ仕立て
ローストビーフ 香味野菜添え
ハーブマリネしたホロホロ鶏のロースト
モルタデッラと赤キャベツマリネのクロワッサンサンド

創作寿司

漬けマグロの手まり寿司
牛しぐれ煮のセサミロール寿司

Hot dishes

国産豚のロースト カルパドスとビネガーのソース
ムール貝と白身魚の蒸し焼き サフラン風味
ペンネ アマトリチャーナ

Dessert (人数5割)

特製sweets 3種盛り合わせ
季節のフルーツ盛り合わせ

Drink (2時間フリードリンク)

ビール・赤/白ワイン・ウィスキー・オレンジ・ウーロン茶

※サービススタッフ人件費、テーブルコーディネート、運搬費すべて含んでおります。

※メニュー内容は季節によって変わります。

