



**Catering**  
MENU  
FOOD & DRINK

ケータリングメニュー

心と心をつなぐ料理とサービス。



※ご要望に応じてメニュー内容をカスタマイズしたご提案も可能です。



株式  
会社

**サンケイ会館**

**Tel.03-6284-4501 Fax.03-6284-4505**

<https://sankeikaikan.co.jp/catering/>



**CATERING MENU**  
DELICIOUS  
FOOD & DRINK



# ME Party NU



## ライトプラン 12品

おひとり様 **3,300** (税込) 円

短時間の会食に最適なボリュームにおさえたプラン

### 〈洋食冷製料理〉

焼りサーモンの西京味噌風味  
サラダベシュール  
生春巻き2種盛り合わせ  
ジャンボンペルシー  
豚フィレ肉の味噌風味

### 〈洋食温製料理〉

鮮魚のボワレアサリとシャンピにオンのソース  
湯葉巻きサーモンのポジャルスキー  
仔羊グリル白インゲンのラグー添え  
若鳥モモ肉のボルチーニソース

### 〈和食料理〉

いずみ鯛香味揚げ

### 〈アジア・中華料理〉

ピリ辛玉子とトマト炒め

### 〈デザート〉

ブティケーキ盛り合わせ

## スタンダードプラン 13品

おひとり様 **4,400** (税込) 円

和洋中をおさえたベーシックなプラン

### 〈洋食冷製料理〉

野菜のマリネとフランス産コッパ  
軽くスモークしたメカジキグリーンソース  
海老のキッシュ  
ミックスサンドイッチ

### 〈洋食温製料理〉

カジキマグロのコンフィーグリルナスのキャビア添え  
自家製豚ロースのハム仕立て  
アンガス牛煮込みレフォールソース  
甘鯛のソテー栗かぼちゃのピューレ

### 〈和食料理〉

おかからと鶏肉のレンコンはさみ揚げ  
薬味蕎麦

### 〈アジア・中華料理〉

豚肉とナスのニンニク炒め  
自家製手作り肉焼売と点心盛り合わせ

### 〈デザート〉

ブティケーキ盛り合わせ

## デリシャスプラン 14品

おひとり様 **5,500** (税込) 円

ボリュームと質を兼ね備えたプラン

### 〈洋食冷製料理〉

サーモンとアボカドのタルタル  
ムール貝のワイン蒸ラヴィコットソース  
ほくほく野菜のキャラメリーゼ  
ローストボークの柚子胡椒風味  
チーズ盛り合わせ

### 〈洋食温製料理〉

鮮魚のボワレアサリとシャンピニオンのソース  
湯葉巻きサーモンのポジャルスキー  
仔羊グリル白インゲンのラグー添え  
国産牛ローストビーフ

### 〈和食料理〉

季節の煮魚  
ひつまぶし

### 〈アジア・中華料理〉

中華前菜盛り合わせ  
海老唐辛子炒め

### 〈デザート〉

ブティケーキ盛り合わせ

## Option Menu 各プランに組み込むことが可能です

### ムスリムフレンドリー

フムスバケット添え  
海老の生春巻き  
鶏もも肉のソテー レモン添え  
白身魚のグリル ヴァージンオイルソース

### ヴィーガン

ラトウイユのブルスケッタ  
トーフミートのキーマカレーのブルスケッタ  
トマトのファルシ  
ファラフェル

※サンプルメニューです。

## Drink

### フリードリンク(時間制) 提供はコース時間になります。

| 120分 | ¥1,870(税込)   | ¥1,650(税込)   | ¥1,430(税込)   |
|------|--------------|--------------|--------------|
| 90分  | ¥1,650(税込)   | ¥1,430(税込)   | ¥1,210(税込)   |
| 種 類  | ビール(中瓶)      | ビール(中瓶)      | ビール(中瓶)      |
|      | ウイスキー        | 赤ワイン         | ウイスキー        |
|      | 焼酎(芋or麦)     | 白ワイン         | 焼酎(芋or麦)     |
|      | 赤ワイン         | ウーロン茶        | ウーロン茶        |
|      | 白ワイン         | 100%オレンジジュース | 100%オレンジジュース |
|      | ウーロン茶        | ミネラルウォーター    | ミネラルウォーター    |
|      | 100%オレンジジュース | 炭酸水          | 炭酸水          |
|      | ミネラルウォーター    |              |              |
|      | 炭酸水          |              |              |



STEP 1

### お問い合わせ

まずはお電話もしくはお問い合わせフォームからご連絡ください。  
ご相談・お見積りは無料ですので、お気軽にお問い合わせください。



STEP 2

### お見積り・お打ち合わせ

電話にてご要望をお伺いしてお見積書を作成します。  
また、会場のレイアウト・当日のスケジュール・搬入経路の  
確認など現地で一度お打ち合わせをおこないます。



STEP 3

### パーティー当日

お打ち合わせ通りパーティーを進めていきます。  
準備と片付けのスピードには自信がございます。  
またゴミは全て持ち帰りいたします。



STEP 4

### お支払い

現金にてお支払いください。  
※請求書払いをご希望のお客様はあらかじめご相談ください。

### パーティーに必要な備品は無料

※例外もございます



●基本什器・グラス・取り皿・テーブルクロスなど

### 諸経費

- ご飲食代にサービス料10%
- 配送費6,600円(税込)～(人数等により変更となる場合があります)
- サービススタッフ派遣料1名につき16,500円(税込)

### HACCP

原材料の入荷から、製造、出荷までの  
いくつもの工程において、衛生管理をチェック。  
安全性の高い食品を皆様にお届けいたします。

