



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**円(税込)

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
ジャンボンベルシー
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ゲル添え
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**円(税込)

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**円(税込)

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ゲル添え
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

ラタトゥ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		



STEP1

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。



STEP2

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。



STEP3

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。



STEP4

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。



ケータリングでご提供する料理は

「どこにいてもレストランにいるかのような空間をお楽しみいただけるサービス」です。

お皿やカトラリーも一緒にお届けしますので、食器をそろえたり、お料理を移し替える手間をいりません。

テーブルセッティングやお料理の盛り付け、後片付けまで全てお任せください。

おひとり様 6,600^(税込)円 ~ Course Menu

コースメニュー

- 鶏のガランティース、季節の柑橘類、サラダ仕立て
- 冷製コンソメドゥーブル、
プチ野菜とじゅんさいを添えて
- 軽くスモークされた真鯛のボワレ、山菜とタブナード
- 牛フィレ肉の低温ローストとじゃがいものエクラゼ、
ソースヴァンルーージュ
- プティケーキ
- パン
- コーヒーor紅茶



※料理料金だけの単価となります。※サービス料・配送料・サービススタッフ派遣料は別料金になります。

※メニューは一例です。※季節によりメニュー変更となる場合がございます ※ドリンク類はオプションで追加可能です。

※写真はイメージです。

御 弁 当

～ 真 心 こ も っ た 、 お も て な し の 一 箱 ～



懐石御前

3,300円(税込)



幕の内「上」

2,750円(税込)



幕の内「和洋」

2,200円(税込)



幕の内「和」

2,200円(税込)

・ペットボトルやブリックパックの飲料もご用意出来ますのでご相談下さい。お弁当は平日30個～、土日50個～承ります。

・写真はイメージです。季節により食材・内容等が異なります。また、ご調節なども可能ですのでお気軽にご相談ください。



FUJISANKEI
COMMUNICATIONS
GROUP



信 頼

フジサンケイグループの一員として、
多くのお客様から
信頼をいただいております。

柔軟なプラン

お客様のご予算・ご要望に
応じてカスタマイズした
最適なお提案をいたします。

作業スピード

お料理の準備、片付けを
迅速に行い無駄をなくします。

高リピート率

お客様から「また利用したい」との
評価をいただいております。