

# 【出張パーティープラン MENU】 ～会議やセミナー後のおもてなしに～

会場設営からサービス・後片付けまでのおまかせプラン  
スタッフ(1名)が付き、パーティーをサポートいたします

※価格は全て税別

## 4,500円/お一人様

### ◇冷製◇

- ・シーフードマリネ3種盛合わせ
- ・ハムとチーズプラッター
- ・ローストビーフと鴨スモーク山葵風味
- ・地場野菜のメランジェサラダ
- ・明太ショートパスタサラダ仕立て
- ・ミックスサンドイッチ&オープンサンド

### ◇温製◇

- ・ミックスフライ山葵タルタルソース添え
- ・赤魚と海老のソテーバルサミコマトソース
- ・ジャーマンソーセージリヨネーズ風
- ・ポークソテージンジャー特製ジンジャーソース
- ・地場野菜のチーズグラタン
- ・焼きそば2種(ソース、塩)
- ・五目チャーハン

## 5,000円/お一人様

### ◇冷製◇

- ・静前鮮魚のマリネ3種盛合わせ
- ・鴨スモーク黒胡椒風味のオーロラソース
- ・ローストビーフ山葵マヨネーズ
- ・生ハムとシーズのシーザーサラダ
- ・ミックスサンドイッチのシーザーサラダ
- ・プチケーキの盛合わせ

### ◇温製◇

- ・静前鮮魚のソテーレモンバターソース
- ・串盛りアラカルト
- ・グリルチキンバルサミコソース
- ・地場野菜のチーズグラタン
- ・桜海老入り富士宮焼きそば
- ・シラス入り五目チャーハン
- ・五目チャーハン

## 6,000円/お一人様

### ◇冷製◇

- ・静前鮮魚のカルパッチョレモンオリーブの香り
- ・コールミートとチーズの盛合わせ
- ・鴨スモークバルサミコソース
- ・特選牛ローストビーフ 抹茶塩+ポン酢ジュレ
- ・スモークチキンとリンゴのシーザーサラダ
- ・ミックスサンドイッチ&オープンサンド
- ・デザート&季節のフルーツ盛合わせ

### ◇温製◇

- ・金目鯛、帆立貝、有頭海老の香草パン粉焼き
- ・いきいき鶏のソテーグリル野菜添えハニーマスタード
- ・豚ばら肉と野菜のやわらか煮スターアニスの香り
- ・特選牛ローストビーフ 和風ソース
- ・地場野菜のチーズグラタン
- ・浅利とシラスの富士宮焼きそば
- ・鰻のませ御飯

## ドリンク(全プラン共通)

### ◇アルコール◇

- ・サッポロ黒ラベル中瓶
- ・日本酒
- ・本格焼酎(麦・芋)
- ※ロック・水割り・緑茶割り・ウーロン茶割り
- ・ウイスキー ※ロック・ハイボール・水割り
- ・ワイン(赤・白)

### ◇ソフトドリンク◇

- ・ウーロン茶
- ・グレープフルーツジュース
- ・オレンジジュース
- ・梅ジュース
- ・緑茶

※当日の仕入状況に応じてメニューを変更させていただく場合がございます。  
予めご了承ください。