

# Party Menu

利用シーンに合わせた最高のおもてなしをご提供

3,500 円プラン (税込 3,850円)

## 冷製料理

オマール海老とリゾットのワンスプーン  
 スモークサーモンとケーキサレのカクテルブリニ  
 鴨ローストとオレンジソースのピンチョス  
 生ハムと旬野菜のロール仕立て  
 彩り野菜とモッツアレラのレインボーピンチョス  
 イカと明太子の一口カップリーニ  
 白身魚のムースとアボカドのズッキーニ巻き  
 鶏肉とマッシュルームのチーズ焼きブルスケッタ  
 ニース風 ツナと季節野菜のサラダ  
 カクテルサンドウィッチ  
 照り焼きチキンのトルティーヤ

## 温製料理

特製ローストチキン グリル野菜を添えて  
 海の幸のパスタ ペスカトーレ風  
 各種フリットの取り合わせ  
 ~海老フライ・鶏の唐揚げ・チキンスティックetc.~

## デザート

季節のスイーツ

4,500 円プラン (税込 4,950円)

## 冷製料理

オマール海老とリゾットのワンスプーン  
 紅ズワイ蟹と野菜のシャルロット  
 スモークサーモンとケーキサレのカクテルブリニ  
 鴨ローストとオレンジソースのピンチョス  
 生ハムと旬野菜のロール仕立て  
 彩り野菜とモッツアレラのレインボーピンチョス  
 イカと明太子の一口カップリーニ  
 白身魚のムースとアボカドのズッキーニ巻き  
 鶏肉とマッシュルームのチーズ焼きブルスケッタ  
 ニース風 ツナと季節野菜のサラダ  
 カクテルサンドウィッチ  
 ローストビーフのトルティーヤ

## 温製料理

ビーフストロガノフ ライスを添えて  
 特製ローストチキン グリル野菜を添えて  
 海の幸のパスタ ペスカトーレ風  
 帆立とシーフードのペンネグラタン  
 各種フリットの取り合わせ  
 ~海老フライ・鶏の唐揚げ・チキンスティックetc.~

## デザート

季節のスイーツ取り合わせ(3種)

4,500 円プラン (税込 4,950円)

## 日本料理

にぎり寿司の盛り合わせ(桶)  
 [季節メニュー]  
 ~マグロ・甘エビ・サーモン・旬の白身魚・イカ・  
 びんちょう鮪・蒸し海老etc.~  
 茶そばのカクテルサラダ

## 洋食料理

[冷製料理]  
 オマール海老とリゾットのワンスプーン  
 生ハムと旬野菜のロール仕立て  
 イカと明太子の一口カップリーニ  
 カクテルサンドウィッチ  
 [温製料理]  
 ビーフストロガノフ ライスを添えて  
 海の幸のパスタ ペスカトーレ風  
 各種フリットの取り合わせ  
 ~海老フライ・鶏の唐揚げ・チキンスティックetc.~

## 中国料理

中華前菜の盛り合わせ  
 [季節メニュー]  
 ~クラゲの冷菜・豆腐干糸・ザーサイの胡瓜和え・  
 焼豚チャーシューetc.~  
 [温製料理]  
 油淋鶏 四川風  
 上海風 焼きそば  
 中華点心の取り合わせ  
 ~小籠包・海老焼き饅頭・海鮮焼売etc.~

## デザート

季節のスイーツ

5,500 円プラン (税込 6,050円)

## 冷製料理

キャビアとクリームチーズのカナッペ  
 オマール海老とリゾットのワンスプーン  
 紅ズワイ蟹と野菜のシャルロット  
 鰻の赤ワインソース仕立て  
 スモークサーモンとケーキサレのカクテルブリニ  
 鴨ローストとオレンジソースのピンチョス  
 生ハムと旬野菜のロール仕立て  
 彩り野菜とモッツアレラのレインボーピンチョス  
 イカと明太子の一口カップリーニ  
 白身魚のムースとアボカドのズッキーニ巻き  
 鶏肉とマッシュルームのチーズ焼きブルスケッタ  
 サラミと季節野菜のオープン焼きミルフィーユ  
 ニース風 ツナと季節野菜のサラダ  
 カクテルサンドウィッチ  
 ローストビーフのトルティーヤ

## 温製料理

ビーフストロガノフ ライスを添えて  
 特製ローストチキン グリル野菜を添えて  
 煮込みハンバーグ 赤ワインと野菜のキャラメリゼ  
 海の幸のパスタ ペスカトーレ風  
 鮮魚のパイ包み焼き ソース・ショロン  
 帆立とシーフードのペンネグラタン  
 各種フリットの取り合わせ  
 ~海老フライ・鶏の唐揚げ・チキンスティックetc.~

## デザート

季節のスイーツ取り合わせ(5種)

5,500 円プラン (税込 6,050円)

## 日本料理

にぎり寿司の盛り合わせ(桶)  
 [季節メニュー]  
 ~マグロ・甘エビ・サーモン・旬の白身魚・イカ・  
 びんちょう鮪・蒸し海老etc.~  
 茶そばのカクテルサラダ  
 和風カナッペの取り合わせ(2種)  
 [季節メニュー]  
 ~鮭と和野菜のカナッペ・  
 鶏ささみと湯葉のロール巻きetc.~

## 洋食料理

[冷製料理]  
 オマール海老とリゾットのワンスプーン  
 紅ズワイ蟹と野菜のシャルロット  
 鰻の赤ワインソース仕立て  
 生ハムと旬野菜のロール仕立て  
 イカと明太子の一口カップリーニ  
 カクテルサンドウィッチ  
 [温製料理]  
 ビーフストロガノフ ライスを添えて  
 海の幸のパスタ ペスカトーレ風  
 各種フリットの取り合わせ  
 ~海老フライ・鶏の唐揚げ・チキンスティックetc.~

## 中国料理

中華前菜の盛り合わせ  
 [季節メニュー]  
 ~クラゲの冷菜・豆腐干糸・ザーサイの胡瓜和え・  
 焼豚チャーシューetc.~  
 北京ダック風チキンのトルティーヤ  
 [温製料理]  
 油淋鶏 四川風  
 上海風 焼きそば  
 中華点心の取り合わせ  
 ~小籠包・海老焼き饅頭・海鮮焼売etc.~

## デザート

季節のスイーツ取り合わせ(3種)

Free drink

2,500 円プラン (税込 2,750円)

- ビール(中瓶)
- ウイスキー
- 焼酎
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- 炭酸水
- ミネラルウォーター

3,000 円プラン (税込 3,300円)

- ビール(中瓶)
- ワイン(赤・白)
- ウイスキー
- 焼酎
- ウーロン茶
- オレンジジュース
- ジンジャエール
- 炭酸水
- ミネラルウォーター

\*人数、趣旨により対応できない場合もございます。  
 \*実数カウントも応じます。

Event & Catering JECCA



0120-353-700

info@jecca.jp



\*コース料金とは別にお料理などの運搬費・設営サービス  
 人件費・ケータリング基本料金等が必要となります。  
 \*メニュー内容は季節・仕入れ状況により変更となる場合  
 がございます。