

# Finger Food

テーマに合わせた最適なメニューをご提案



**2,000** 円 プラン (税込 2,200円)

## … フィンガーフード …

キャビアのカッペリーニ ワンスプーン仕立て  
ローストビーフと野菜パンケーキのピンチョス  
イクラとクリームチーズのモンブラン風タルト  
蟹とアボカドムースのカナッペ  
鴨スモークとオレンジソースのピンチョス  
スモークサーモンとクリームチーズのブルスケッタ  
生ハムとスパニッシュオムレツのピンチョス

**3,000** 円 プラン (税込 3,300円)

## … フィンガーフード …

キャビアのカッペリーニ ワンスプーン仕立て  
ローストビーフと野菜パンケーキのピンチョス  
イクラとクリームチーズのモンブラン風タルト  
蟹とアボカドムースのカナッペ  
鴨スモークとオレンジソースのピンチョス  
スモークサーモンとクリームチーズのブルス

## … サンドウィッチ&スイーツ …

海老フライのロールサンド  
シーフードと旬野菜のサンドウィッチ  
ローストチキンのトルティーヤサンド  
パティシエ特製 季節のデザート取り合わせ  
ベルギーワッフル 季節フルーツを添えて

Event & Catering JECCA



☎ 0120-353-700 ✉ info@jecca.jp



\*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。  
\*コース料金とは別に運搬費・人件費・ケータリング諸費用等が必要となります。

# 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 A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 B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 A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 B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。