テーマに寄り添う、特別なケータリングをご提案

大切なひとときを、その瞬間にふさわしい一皿で。

Reception / Party / Buffet / Finger Food

おもてなしのすべてを、ワンストップで

会場設営からケータリング、運営、撤収まで、
パーティ空間をトータルプロデュース。

Finger Food Plan

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ケッタ

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イッチ
- ローストチキンのトルティーヤサンド
- パティシェ特製 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

中日ホール ＆ カンファレンス

052-262-5311

予約専用総合受付（受付時間／10時～19時）

＊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が必要となります。

Party Catering Plan

幅広いご利用シーンに合わせた
最高のおもてなしをご提供いたします。

3,500円プラン
（税込 3,850円）

••• 冷製料理 •••

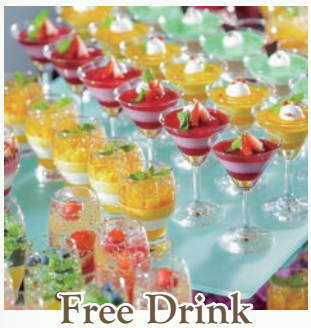
オマール海老とリゾットのワンスプーン
スモークサーモンとケークサレのカクテルブリニ
鴨ローストとオレンジソースのピンチョス
生ハムと旬野菜のロール仕立て
彩り野菜とモッツァレラのレインボーピンチョス
イカと明太子の一口カッペリーニ
白身魚のムースとアボカドのズッキーニ巻き
鶏肉とマッシュルームのチーズ焼きブルスケッタ
ニース風　ツナと季節野菜のサラダ
カクテルサンドウイッチ
照り焼きチキンのトルティーヤ

••• 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



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

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ク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
彩り野菜とモッツァレラのレインボーピンチョス
イカと明太子の一口カッペリーニ
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
カクテルサンドウイッチ
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ペリーニ
カクテルサンドウイッチ
［ 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・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ク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
彩り野菜とモッツァレラのレインボーピンチョス
イカと明太子の一口カッペリーニ
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ブン焼きミルフィーユ
ニース風 ツナと季節野菜のサラダ
カクテルサンドウイッチ
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ペリーニ
カクテルサンドウイッチ
［ 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.～

••• 中華料理 •••

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・海鮮焼売etc.～

••• デザート •••

季節のスイーツ取り合わせ（3種）

＊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。
＊コース料金とは別にお料理などの運営費・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。

CHUNICHI HALL & CONFERENCE
中日ホール ＆ カンファレンス
予約専用総合受付（受付時間/10時～19時）
052-262-5311