

Party Plan

上質なお料理と、きめ細やかなサービスで、大切なお客様に最高のおもてなしを演出いたします

3,500円プラン

税込 3,850円

冷製料理 Cold dishes

オマール海老とウニムースのワンスプーン仕立て
 イベリコ豚のパテと野菜ムースのタルトレット
 紅ズワイ蟹のカッペリーニ
 生ハムのクロケッタと旬野菜のピンチョス
 スモークサーモンとクリームチーズのカクテルブリニ
 鴨ローストとパプリカのカナッペ オレンジ風味
 サラミとハーブのリヨン風サラダ
 スモークシュリンプとキッシュのピンチョス
 ニース風 ペンネサラダ
 ミニバーガー
 ミックスサンドウイッチ
 ターキーとアボカドディップのトルティーヤ

温製料理 Hot dishes

海の幸のパスタ ペスカトーレ仕立て
 チキンのポルペティーニ ピラフ添え
 各種フリットの取り合わせ

デザート Dessert

季節のスイーツ

4,500円プラン

税込 4,950円

冷製料理 Cold dishes

オマール海老とウニムースのワンスプーン仕立て
 特製ローストビーフとドライフルーツのバルケット
 紅ズワイ蟹のカッペリーニ
 イベリコ豚のパテとパプリカのタルトレット
 スモークサーモンとクリームチーズのカクテルブリニ
 鰻の赤ワイン煮 フランス・ロワール風
 生ハムのクロケッタと旬野菜のピンチョス
 鴨ローストとパプリカのカナッペ オレンジ風味
 サラミとハーブのリヨン風サラダ
 スモークシュリンプとキッシュのピンチョス
 ニース風 ペンネサラダ
 ミニバーガー
 ミックスサンドウイッチ
 ターキーとアボカドディップのトルティーヤ

温製料理 Hot dishes

海の幸のパスタ ペスカトーレ仕立て
 チキンのポルペティーニ ピラフ添え
 各種フリットの取り合わせ
 中華点心の取り合わせ
 ～小籠包・海鮮焼売・中華ちまきetc.～

デザート Dessert

ベルギーワッフル フルーツ添え

5,500円プラン

税込 6,050円

冷製料理 Cold dishes

トリュフのテリーヌ・ド・ポワソン
 特製ローストビーフとドライフルーツのバルケット
 オマール海老のシャンパンジュレ
 鴨ローストとパプリカのカナッペ オレンジ風味
 スモークサーモンとクリームチーズのカクテルブリニ
 鰻の赤ワイン煮 フランス・ロワール風
 生ハムのクロケッタと旬野菜のピンチョス
 紅ズワイ蟹のカッペリーニ
 ニース風 ペンネサラダ
 イベリコ豚のパテとパプリカのタルトレット
 イクラと野菜ディップのズッキーニ巻き
 サラミとハーブのリヨン風サラダ
 甘エビとウニムースのワンスプーン仕立て
 ミニバーガー
 ミックスサンドウイッチ
 ターキーとアボカドディップのトルティーヤ

温製料理 Hot dishes

牛フィレ肉のステーキ トリュフソース仕立て
 鮮魚のパイ包み焼き クリーム・アルメット
 ローストチキンのローマ風 グリル野菜添え
 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
 中華点心の取り合わせ
 ～小籠包・海鮮焼売・中華ちまきetc.～

デザート Dessert

季節の創作スイーツ取り合わせ
 ベルギーワッフル フルーツ添え



Free drink

フリードリンク

2,500円
 税込 2,750円

瓶ビール(中)
 焼酎
 ウイスキー
 ウーロン茶
 オレンジジュース

3,000円
 税込 3,300円

瓶ビール(中)
 焼酎
 ウイスキー
 ワイン(赤・白)
 ウーロン茶
 オレンジジュース

フリードリンクは
 人数、趣旨により
 対応出来ない場合も
 ございます



イベント&ケータリング

JECCA

- ✦ コース料金とは別にお料理等の運搬費、設営サービス人件費、ケータリング基本料等が必要となります
- ✦ パーティーのお時間は最大2時間とさせていただきます
- ✦ ご予約はご利用日の30日前までをお願いいたします
- ✦ ご人数の変更はご利用日の7日前までをお願いいたします
- ✦ メニュー内容は変更になる場合がございます
- ✦ お飲み物は実数精算も承ります
- ✦ オーダーメニューでのお料理プランも承ります (応相談)



株式会社JECCAグループ 0120-357-700

info@jecca.jp

