FUORICLASSE ケータリングコンシェルジュ・フォリクラッセ

懇親会プラン
2019年1月21日現在

ロブション・シェ松尾出身の
二戸シェフが手掛けるお料理を
多彩なテーブルコーディネートと共に
お楽しみください

パーティープラン以外にも、ご予算やご要望に合わせた
プランをおつくりしますのでお気軽にご相談ください
（料金目安：4,320円〜8,640円）

＊ 価格は全て税込表記です
＊ パーティープランは30名様以上で承ります
＊ メニューはサンプルです　季節やお集まりの趣旨、
ゲストの男女比や年齢層により、その都度メニューをおつくりします
＊ 料金にはお料理・お飲物・テーブルコーディネート、
カトラリー一式・スタッフ人件費・運搬費の全てが含まれます

キャンセルポリシー

開催日の7日前までにご注文内容のご決定をお願いいたします
(年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク・国民の祝日などが期間内に含まれる場合はその都度ご確認ください)

- 最終確定後のお人数変更は、人数追加に限り開催日の6日前まで承ります
減員についてはご対応いたしかねますので、7日前までに最少お人数をご確定ください
- ご利用キャンセルの場合、下記の通りキャンセル料金が発生致します
◇開催日の5日前〜2日前---------- 最終見積金額（税込）の50%
◇開催日の前日---------- 最終見積金額（税込）の80%
◇開催日当日---------- 最終見積金額（税込）の100%

¥6,480 メニュー例 /お1人様

Finger Food
- フランス産鴨肉とポテトのサラダ
- プチトマトのブルーチーズファルシー
- ズワイガニのクレープ包み サフランマヨネーズソース
- クロワッサンサンドウィッチ

華hana SUSHI
- 漬けマグロSUSHI
- 穴子の照り焼きSUSHI

Cold Dish
- 冷製ローストビーフと和野菜のサラダ仕立て
- 真鯛のカルパッチョ　ワサビドレッシングソース
- スペイン産生ハムとフルーツの盛り合わせ
- 地鶏のスチームコンフィー　ケイジャンスパイス風味

Hot Dish
- 牛肉の赤ワイン煮込み　温野菜添え
- 有頭海老と鮮魚のソテー　ソースクリュスタッセ
- もち豚ロースト　ローズマリーとガーリックの香り
- サフラン風味のシェルフィッシュピラフ

Sweets
- 季節のおすすめスイーツ
- ベイクドスイーツ盛り合わせ

2h フリードリンク
ベーシックプラン
（2時間までの飲み放題）が含まれます

- ビール
- 赤/白ワイン
- ウイスキー
- 芋/麦焼酎
- ハイボール
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- ミネラルウォーター

＋¥540
でグレード・アップ！

2h フリードリンク
プレミアムプラン
【ベーシックプランのドリンク】
＋

- スパークリングワイン（乾杯分）
- 自家製ハーブスパークリング（ノンアルコール）
- カシスオレンジ
- カシスウーロン
- キール
- ジントニック

JP TOWER
Hall & Conference

【お問合せ】03-5222-1800　【E-mail】jptower-hall@congre.co.jp

ご精算は、ケータリング提供会社より直接の請求となります。