

■和洋buffet料理 ※40名様より承ります

お1人様 7,000円～

※お飲み物は実数でのご精算とさせていただきます。〈お飲み物予算 2,000円～〉

※料金には、お料理代/人件費/設営・運搬費用/サービス料を含みます。

※別途、消費税を頂戴いたします。 ※写真はすべてイメージです。



buffet料理 メニュー例 (7,000円)

小海老とアボカドのタルタル 野菜のピクルス
チキンガランティース グリル野菜添え
バジルマヨネーズソース
茸のキッシュローレン
甘鯛のムニエルとアニス香る彩り野菜
トマトのアンショワイヤードソース
牛肉ステーキ 温野菜添え
チキンのブランケット
海老と彩り野菜のピラフ
茄子と茸のミートグラタン
洋梨のコンポートとフルーツカクテル
ケーキ盛り合わせ
コーヒー・紅茶

握り寿司盛り合わせ
大鉢盛り合わせ 3種
煮物盛り合わせ
季節の焼物盛合せ
田舎蕎麦 薬味各種

※お料理内容は変更になる場合がございます。
※お米は国産米を使用しております。

■コース料理 ※20名様～130名様まで承ります

◆ランチ

〈フランス料理・会席料理・和洋折衷料理〉

お1人様 6,000円～

◆ディナー

〈フランス料理・会席料理・和洋折衷料理〉

お1人様 8,000円～

※ランチのフランス料理は30名様まで承ります。 ※お飲み物は実数でのご精算とさせていただきます。〈お飲み物予算 2,000円～〉



※別途、人件費/設営・運搬費用/消費税/サービス料を頂戴いたします。 ※写真はすべてイメージです。

～ ホテル椿山荘東京 ケータリングポリシー ～

スタッフ一人一人がまごころを込めて、素敵なパーティー・会議をお手伝いいたします

- ① お客様との事前打合せはもちろん、当日の進行サポートを含め、万全のサービス体制で手配を進めて参ります。
- ② 器・グラス・クロス・テーブル等の備品類はホテルで使用しているものと同様のものをご用意いたします。
- ③ ご希望により、音響照明・看板類・表示類・コンパニオン・余興などのご手配も承ります。
- ④ 最新の保冷車・ホットワゴンを使用し、お料理をお届け致しますので衛生・安全面でもご安心頂けます。
- ⑤ お料理はお集まりの目的・お客様のご要望に応じてコーディネートいたします。