

EDMONT Catering Plan *New Normal*

新しい生活様式に対応した新しいケータリングプラン。食のホテルと称されるエドモントの本格的なお料理をお届けいたします。

西洋料理コースメニュー

魚料理と肉料理のメインが2品ついた西洋料理コース。メインのお料理はスタッフが個別に取り分けて提供いたします。



お一人様
¥9,100

【メニュー例】

根セロリのムースと干しだらのクロケット
オードヴル盛り合わせ
鮮魚のソテ トマトとオリーブのヴィネグレット
牛ロースのグリユ 和風ソース
パン
レアチーズケーキ
コーヒー

フリードリンク付(2時間制) ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ソフトドリンク

フリードリンク付きお弁当プラン

会議やご家族のお集まりなど、様々なシーンにぴったりのお弁当にフリードリンクが付いた新プランです。

フリードリンク付(2時間制) ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/ソフトドリンク/日本酒/焼酎 よりお好みの3種類



和 炙り穴子二段重プラン ¥6,400

口取り / 煮物 / 炙り煮穴子 / ご飯

和 特選和食二段重プラン ¥8,650

口取り / 煮物 / 焼物 / 鯛炊き込み飯



洋 西洋料理二段重プラン ¥6,400

【メニュー例】

キャロットラペ / ピクルス / シーフードマリネ / 蒸し鶏とクラゲのサラダ / スモークサーモン / ノルウェーサーモンのサラダ / なんこつ揚げ / タコのエスカベッシュ / カスラーハム / 特製ビーフメンチカツ / 肉巻きおにぎり

洋 西洋料理三段重プラン ¥8,650

【メニュー例】

キャロットラペ / ピクルス / シーフードマリネ / 蒸し鶏とクラゲのサラダ / スモークサーモンのテリーヌ / ノルウェーサーモンのサラダ / なんこつ揚げ / 魚のエスカベッシュ / スモーク鴨 / ソフトサラミ / 特製ビーフメンチカツ / 国産穴子の炙り / 牛ハラミの網焼き / ご飯

※20名様より承ります。※料金には、運搬費、機材費、会場設営費、サービススタッフ費が含まれます。※別途、消費税を頂戴いたします。※ご用命は10日前までにご連絡をお願いいたします。
※数量のご変更につきましては、ご利用日の3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。※メニュー内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

ホテルメトロポリタン エドモントのケータリングにおける 安心・安全の取り組みとお客様へのお願い

1 お客様へのお願い

お客様とスタッフの安心・安全のため、以下の感染症拡大防止の対策について、ご理解とご協力をお願いいたします。



マスク着用
のお願い

ご飲食時以外でのマスクの着用にご協力をお願いいたします。



手指消毒
のお願い

会場入口にアルコール消毒液を設置しております。
手指のアルコール消毒をお願いいたします。



間隔の確保
のお願い

会場内では密にならないよう、お客様同士の間隔をあけて
ご利用くださいますようお願いいたします。



体調不良時の
利用の自粛

発熱や咳、風邪の症状など体調の優れないお客様は、
ご利用をご遠慮くださいますようお願い申し上げます。

2 スタッフの衛生管理及び消毒・飛沫防止対策について

お客様により安心してご利用いただけるよう、消毒及び飛沫防止対策などを強化しております。



マスクの
着用

飛沫防止のため、スタッフはマスクを着用しております。



手洗い
うがいの徹底

手洗い・うがい・手指消毒を徹底しております。



健康状態
の管理

スタッフは出勤時に健康チェックと検温を実施しております。



清掃・消毒
の強化

備品や器材などの消毒や清掃を強化しております。

