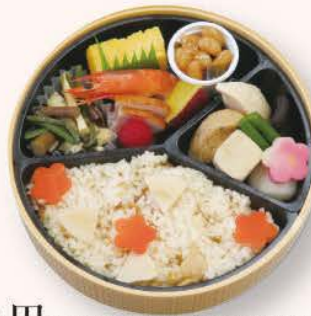


# 料亭のお弁当

お弁当、ご予約承ります。

匠の技でゆかしき味の風情をかもしだしたお弁当をとりそろえております。

※写真の商品は基本の盛り付けになり季節により一部献立、御飯の種類が変わります。



①みやび

税込 1,188 円 (本体価格 1,100 円) 【直径 180×45】

玉子焼き、海老、炊合せ、季節のご飯 他



②牛すき弁当

税込 1,188 円 (本体価格 1,100 円) 【110×207×45】

牛すき重、玉子焼き、和え物 他



③彩花

税込 1,404 円 (本体価格 1,300 円) 【133×220×45】

玉子焼き、海老、焼き魚、季節のご飯 他



④鴨川

税込 1,620 円 (本体価格 1,500 円) 【170×170×50】

玉子焼き、海老、牛すき、炊合せ、白ご飯 他



⑤西京焼弁当

税込 1,620 円 (本体価格 1,500 円) 【140×215×45】

西京焼き、玉子焼き、炊合せ、季節のご飯 他



⑥舞妓

税込 1,620 円 (本体価格 1,500 円) 【205×178×51】

玉子焼き、焼き魚、飛竜頭、炊合せ、季節のご飯 他



⑦離宮

税込 2,160 円 (本体価格 2,000 円) 【195×195×55】

玉子焼き、焼き魚、炊合せ、和え物、甘味、季節のご飯 他



⑧平安

税込 2,538 円 (本体価格 2,350 円) 【200×290×48】

玉子焼き、焼き魚、炊合せ、和え物、季節のご飯 他



⑨花籠

税込 3,024 円 (本体価格 2,800 円) 【165×165×45(2段)】

玉子焼き、西京焼、帆立貝煮、炊合せ、巾着餅、わらび餅、季節のご飯 他

お茶 (緑茶) ※常温でのご用意です

おーいお茶 紙パック 250ml

税込 108 円 (本体価格 100 円)

※10個より承ります。

※ご注文期限：催事開催の7日前 / ご注文内容の変更期限：催事開催の3日前

◆パーティーメニューについては、次頁をご覧ください。

お問合せ Tel 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。

# ケータリングプランのご案内



創業安政3年（1856年）。歴史と情緒溢れる京都・下鴨の地に160年以上掲げる京料理茶懐石の暖簾。  
老舗料亭下鴨茶寮が、京都に根づく和食の粋を、四季折々のお料理にのせてお届けいたします。  
季節の食材をふんだんに使用したお料理のかずかずをご堪能ください



お一人様 **8,800円** (税込・サービス料込)

■30名様より承ります

## 【メニュー例】

- ・真鯛の薄造り 煎り酒
- ・鮑の柔らか煮
- ・青菜のおひたし 桜海老
- ・うすい豆腐 湯葉あん
- ・和牛のローストビーフ
- ・さざえのエスカルゴ風
- ・和牛のせいろ蒸し
- ・鴨治部煮
- ・白魚の柳川風
- ・握り寿司
- ・押し寿司
- ・蒸し寿司
- ・わらび餅
- ・旬果ゼリー寄せ
- ・生菓子
- ・白玉ぜんざい

お一人様 **7,150円** (税込・サービス料込)

■50名様より承ります

## 【メニュー例】

- ・鯉のたたき
- ・冬瓜のスープ煮 海老そばろ
- ・野菜の煮ごり
- ・牛肉のローストビーフ
- ・牛肉と魚のせいろ蒸し
- ・蛸の酢の物
- ・握り寿司
- ・押し寿司
- ・わらび餅
- ・旬果ゼリー寄せ



## お飲み物

フリードリンクプラン  
をご利用ください

### ■ドリンクプランA

お一人様 **1,650円**

(税込・サービス料込)

- ・瓶ビール
- ・焼酎
- ・ワイン
- ・ソフトドリンク
- (オレンジジュース・烏龍茶)

### ■ドリンクプランB

お一人様 **1,100円**

(税込・サービス料込)

- ・ノンアルコールビール
- ・ソフトドリンク
- (オレンジジュース・烏龍茶)

\*ドリンクプランは2時間のフリードリンクとなります

\*メニュー・写真は一例です。季節、食材の入荷状況により、変更となる場合がございます。

\*この他にも、お客様のご要望にお応えしたご提案をさせていただきますので、お気軽にお問い合わせください。

\*表示金額には、運搬費・機材費・会場設営費・サービススタッフ人件費・サービス料が含まれます。

\*ご予約は2週間前まで、数量変更は3日前まで承ります。予約状況により、お受けできかねる場合がございます。

\*2時間を超える場合は、別途延長料金が発生いたします。