



References

Food

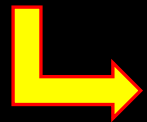
		冷	温	デザート	寿司
カクテルフード	¥2,500～	○	—	○	—
スタンダード	¥3,500～	○	○	○	—
スペシャル	¥5,000～	○	○	○	○

御料理+御飲物合計(諸経費除く)が¥100,000～受注致します。

ゲスト実数>御料理発注数の差が10以上の場合、
差分の「カトラリー追加分 ¥120/1人」が発生致します。

カトラリーとは

取皿・箸・シルバー類
紙ナフキンなどを指します



例)ゲスト100名様に対し、御料理80食の場合 ¥120×20名様分が発生致します。

※オプション料理については別紙をご参照ください。

Drink

フリードリンク(2時間制)

¥1,700	ビール・ワイン(赤・白)・焼酎・ウイスキー・ハイボール・オレンジジュース・ウーロン茶
※延長30分毎に¥425	
¥850	オレンジジュース・ウーロン茶・ホットコーヒー・ホットティー
※延長30分毎に¥213	

※フリードリンクにアイテムを追加する場合

アルコール1種につき+¥250/人(スパークリングワイン・シャンパンを除く)
ソフトドリンク1種につき+¥100/人

カウントシステム(最低保証有)

アルコール類	¥450
スパークリングワイン	¥600
シャンパン	¥1,100~
カクテル各種	¥600~
ソフトドリンク各種	¥350
ホットコーヒー・ホットティー	¥450

カウントドリンクの最低保証について

- アルコール ゲスト実数の1.5倍
 - ソフトドリンク ゲスト実数の1.0倍
- ※最低保証数の1.5倍程度まで、当日追加が可能

フリードリンクと組み合わせも可能
(例)フリードリンク¥1,700+その他アルコール¥450/1杯など

ドリンク各種

◇ 参考イメージ

ビール	赤白ワイン	ソフトドリンク	焼酎・ウイスキー	スパークリングワイン	シャンパン
サッポロ 黒ラベル	赤 スペイン産 アユソ・アバディア・ロブレ	伊藤園 ウーロン茶	焼酎(麦) 大分県産 黒由布	フランス産 オペラ	別紙参照
※その他各種	白 スペイン産 アユソ・アバディア・デル・ ロブレ	ジュシー オレンジジュース100%	ウイスキー スコットランド産 バラントイ	※その他各種	※その他各種

※写真上↓のドリンクはレギュラーアイテムです。



Coordinate

コンセプトやイメージにお合わせて、
多彩なテーブルコーディネートを手掛けます

要相談	シンプル、おまかせ
	コンセプトにお合わせて
	ちらしクロス追加分(900φまで)

ちらしクロスは御料理10食ごとに1枚無料 + 1枚サービス

例) 御料理数100食の場合→11枚まで無料



OPTION MENU 1

アテンドサービス

品目	料金(お一人様)	概要
ローストビーフ	要相談	国産牛約70g (一口サイズ3~4切れ)
そば・うどん		温/冷 各30名様分より
チーズ (ホール6kg/ハーフ3kg)		ライスorパスタ 別途@30,000~
タコス		チキン・ビーフ・ソーセージなどご要望に応じて
にぎり鮓		お一人様4~5貫でご提供(内容により異なります)
生ハム		生ハムブロック5kg@55,000

※上記オプションでは、別途アテンド費(¥20,000/1名~)が掛かります。各MENUいずれも30名様より承ります。

参考イメージ



OPTION MENU 4

DRINK

品目	料金	概要
オリジナルカクテル各種	¥600~/1杯	ご要望、コンセプトに応じてご提案致します。
スパークリングワイン	¥600/1杯	オペラ プリュット750ml
シャンパン	¥1,100~/1杯	基本お任せとなります※写真はサンプルです
ワイン各種	現価	ご要望のワインを取り寄せ致します。※グラス別途

参考イメージ

