

ご飲食メニュー パーティプラン
ニラックスケータリングパーティプラン(4種)
+ドリンクオプション

ニラックスケータリングパーティプランのご案内

ニラックスケータリングの4コースメニュー

ニラックスケータリングお薦めの4種類のパーティプランです。



さまざまなシーンに対応できるお食事メニューを、ご用意しております。
お料理のご希望や予算に応じたプランをご提案いたしますので、お気軽にご相談ください。

プレジデントコース【ドリンク別】

17品 ¥9,350



※写真はイメージです。

- 低温&長時間焼成で焼きあげた 手仕込みローストビーフ
- 生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
- サーモンのカルパッチョ
- アンティパスト〜3種ピンチョス盛り合わせ)
- トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- 紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
- スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ
- 握り寿司特上8種盛り合わせ(上マグロ・いくら・かんぱちなど)
- 全粒粉パンのサンドウィッチ
- 丸鶏ローストのフリルリチキン BBQソース
- 鱸と茸のホイル焼き レモンバターソース
- ポークバックリブ オリジナルフレーバーで
- ビーフストロガノフ
- 絶品大海老の本格チリソース
- 一口お蕎麦
- オリジナルデザート
- フレッシュフルーツ盛り合わせ



※写真はイメージです。

- 低温&長時間焼成で焼きあげた 手仕込みローストビーフ
- 本日の鮮魚のカルパッチョ
- 生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
- 柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース～四川風棒棒鶏～
- トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- 紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
- スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ
- 握り寿司特上7種盛り合わせ(上マグロ・いくら・かんぱちなど)
- 全粒粉パンのサンドウィッチ
- 牛肉の赤ワイン煮込み プロバンサル風
- 絶品大海老の本格チリソース
- 鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックトマトソース
- 白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
- 上海炒麺 上海塩焼きそば～えびせんべい添え～
- 茄子とひき肉のオープン焼き
- プチケーキアソート
- フレッシュフルーツ盛り合わせ



※写真はイメージです。

- 冷製ローストビーフ 特製ホースラディッシュソース
- 生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
- 冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
- 柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース～四川風棒棒鶏～
- トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- 紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
- スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ
- 握り寿司特上6種盛り合わせ
- 全粒粉パンのサンドウィッチ
- 牛肉の赤ワイン煮込み プロバンス風
- 鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックトマトソース
- 白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
- 上海炒麺 上海塩焼きそば～えびせんべい添え～
- 茄子とひき肉のオープン焼き
- プチケーキアソート
- フルーツ盛り合わせ



※写真はイメージです。

- 冷製ローストビーフ 特製ホースラディッシュソース
- 生ハムとケールのインサラータ・ルッサ
- 冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ
- 柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース～四川風棒棒鶏～
- トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ
- 紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース
- 握り寿司5種盛り合わせ
- 全粒粉パンのサンドウィッチ
- 鶏もも肉と彩野菜のグリル ガーリックトマトソース
- 白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて
- 上海炒麵 上海塩焼きそば～えびせんべい添え～
- 茄子とひき肉のオープン焼き
- プチケーキアソート
- フルーツ盛り合わせ

※ 料金にはサービス料が含まれております。

※ 表示価格は税込です。(単位円)

※ 季節によって、お料理の内容が変更になる場合がございます。

※ 食材の仕入れ状況等により内容を変更させて頂く場合がございます。

※ お客様のご要望により、お料理の変更も承ります。お気軽にご相談ください。

※ 飾花は別途料金になります。

お料理の追加オプション

【ワゴンサービス・模擬店】(各 50 人前より承ります)

- ローストビーフ 要相談
- にぎり寿司 要相談
- チョコレートファウンテン 要相談 (30 人前より承ります)
- パーティーコンパニオン 2 時間1名(ドレス) ¥19,800~

フリードリンク・ソフトドリンク各種・オプション

フリードリンクプラン 2 時間

下記のお飲み物をお好きにだけ召し上がれます。

【ドリンクプラン A】 プラス 1,650 円

ビール、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク

【ドリンクプラン B】 プラス 2,200 円

ビール、焼酎、ワイン、ウイスキー、日本酒、
ソフトドリンク、酎ハイ

【ドリンクプラン C】 プラス 2,750 円

ビール、焼酎、ワイン、ウイスキー、日本酒、
ソフトドリンク、酎ハイ

& ウェルカムドリンク (スパークリングワインお一人様一杯付き)

※フリードリンクプラン以外にも、お飲物を単品でご注文いただけます。

※ 料金にはサービス料が含まれております。



ドリンクの追加オプション

- スパークリングワイン ¥6,270
- ビール(中ビン) ¥770
- 日本酒(1 合) ¥550
- ウイスキー(ボトル) ¥6,270
- ワイン・焼酎(ボトル) ¥3,740~
- ウーロン茶、ジュース、コーヒー、紅茶 各 ¥550

パーティーのご利用について	
人数	・20名様以上でお願い致します。
ご宴会時間	・スタンダードコースのご利用は2時間とさせていただきます。 ・2時間以上のご利用は別途ご相談ください。 ※会場は別途ご予約が必要となります。
備品貸出	・ワイヤレスマイク2本まで無料です。 ・BGMの提供は無料です。(※お客様にて音源をお持ち込みの際は別途ご相談ください) ・ステージ、吊り看板、写真撮影、飾り花の手配も承りますのでご相談ください。(有料)
人数の変更	ご利用日当日の4営業日前(土日祝含まず)までは無料で人数変更が可能です。 3営業日前の午後12時までは本予約時の申込み人数の1割までの人数減は無料でお受け致しますが、1割を超える人数減は、キャンセル料としてご飲食代の70%を申し受けます。 3営業日前の午後12時以降は人数変更を承れません。 ご利用日当日の人数増はお料理の手配ができないためフリードリンク代のみを頂戴いたします。
キャンセルの場合	お申込み後(本予約成立後)は下記の料金を申し受けます。 ・ご利用日当日の30日前～15日前 ご飲食代の30% ・ご利用日当日の14日前～8日以内 ご飲食代の50% ・ご利用日当日の7日前～4営業日以内(土日祝含まず) ご飲食代の70% ・ご利用日当日の3営業日前～当日(土日祝含まず) ご飲食代の100% ※会場をキャンセル・変更する場合は別途、会場費のキャンセル費用も発生いたします。
その他注意事項	・お食事・お飲み物のお持ち込みは、お断りさせていただきます。 ・ご宴会終了時のお食事、お飲物のお持ち帰りは保健所の指導によりご遠慮いただいております。 ・表示しております金額は全てサービス料消費税込です。 ・クラッカー使用ご希望の際は別途事前にご相談ください。 ・詳細はパーティープラン利用規定をご覧ください。

※ 当ページ記載のメニューは外部ケータリング業者に株式会社ブリーゼアーツが予約を代行し注文を承っております。