

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。



プレジデントコース【ドリンク別】

15品 ¥9,350



※写真はイメージです。

- 食前酒～フルーティースパークリングワイン～
- シェフおすすめチーズの盛り合わせ
- 蝦夷アワビのやわらか磯煮 生うに添え
- スペイン産熟成生ハムハモンセラノ オリーブを添えて
- アトランティックサーモンのカルパッチョ 爽やかなシトラスソース
- 鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味
- 低温調理で焼き上げた 国産牛のローストビーフ
- 特上握り寿司 8種盛り合わせ
～中トロ・蟹・うなぎ・いくら・赤海老・ホタテ・厚切りサーモン・など～
- 干焼明蝦～大海老のチリソース煮込み～
- 牛ホホ肉のシチュー ブルゴーニュ風
- 国産ポークのロティエ 淡路島産玉ねぎソース
- 殻付きホタテのオープン焼き ブルギニオンバター
- 真鯛のポワレ ブールブランソース バジリックの香り
- ～おこげと食べる～ ”魚翅米鍋巴”ふかひれスープ
- シェフオリジナルデザート
- ホットコーヒー

エグゼクティブコース【ドリンク別】

14品 ¥7,150



※写真はイメージです。

- スペイン産熟成生ハムハモンセラノとモッツァレラチーズのカプレーゼ
- 鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味
- 真鯛のカルパッチョ サワークリーム
- スモークサーモンの花飾り 柚子の香り
- 低温調理で焼き上げた 国産牛のローストビーフ
- 特製ソースのカツサンド&ミックスサンドウィッチ
- 特上握り寿司7種盛り合わせ
～中トロ・蟹・いくら・赤海老・ホタテ・厚切りサーモン・など～
- 干焼明蝦～大海老のチリソース煮込み～
- 鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース
- 国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース
- 牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風
- 濃厚鶏白湯 おこげ添え
- シェフオリジナルデザート
- フルーツ盛り合わせ



※写真はイメージです。

- 炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス タパススタイル
- 小さなタルトレット (ホタテの香草マリネ&ボイルドエッグとポテト)
- コールドミートの饗宴 ~チーズとクリスピー・クラッカーを添えて~
- 国産牛の低温焼成ローストビーフ レフォールソース
- サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
- 白身魚のフリット ドライトマト入りヴィネグレットソース
- 紅茶鴨とネギのロースト~ハニー・ヴァン・ルージュソース~
- 海老のフリッタータ シトラスエッセンス
- イタリアンハムとタマゴのクロワッサンサンド
- 特選握り寿司 7種盛り合わせ
- 低温長時間調理ポーク 柚子胡椒ソース
- 牛肉の赤ワイン煮込み ~プロヴァンスの薫り高いデクリネゾン~
- 芳醇なトリュフが香るチキンのオープン焼き
- 塩麴でマリネした真鯛と大海老のポワレ 濃厚ビスクソース
- 黄金おこげの鶏白湯スープ
- お勧めデザート&クリスタル・フルーツ・ワンド



※写真はイメージです。

- ホタテの香草マリネとスペイン風トルティージャのデュオ
- コールドミートの饗宴 ~チーズとクリスピー・クラッカーを添えて~
- 低温焼成の冷製ローストビーフ ホースラディッシュソース
- 白身魚のフリット ドライトマト入りヴィネグレットソース
- 国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
- たらこと大葉の冷製パスタ・ジャポネスタイル
- 鶏ムネ肉のヴァプール冷製仕立て スイート・オリエンタル・ソース
- サンドウィッチバリエ(ハム・チーズ&エッグ)
- 特選握り寿司 6種盛り合わせ
- 香草チキングリル エルブ・ド・プロヴァンスの香り
- 白身魚のポワレ ~ソース・アメリカヌ~
- 具沢山な香港スタイル・フライドヌードル オイスター・エッセンス
- シェフ厳選点心の盛り合わせ
- 黄金のパエリア ~地中海の至宝をのせて
- 果樹園の四季 クリスタル・フルーツ・ワンド

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~

.....

※ 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。

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な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 | <ul style="list-style-type: none">・ 20名様以上でお願い致します。 |
| ご宴会時間 | <ul style="list-style-type: none">・ 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 | <ul style="list-style-type: none">・ 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。 <ul style="list-style-type: none">・ 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 | <ul style="list-style-type: none">・ 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、お飲み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。