

Restaurant ケータリング

Produced by Izumi Restaurant

New Style Plan

着席スタイル

新しい生活様式に対応したプランとなります。

6,000yen FreeDrink 込

<メニュー例>

カジキマグロ バジル焼き	サーモンとクリーム チーズのバイタルト 鴨のオリーブ巻 イタリア産サラミ 鶏と明太子のクレープ巻	炊き合わせ	ブリニと2種のチーズ ベーコンとハウレン草 のキッシュ
海老とイカの ガーリック炒め	コールド ローストビーフ	ポークフィレ肉 のピカタ	ロールケーキと アメリカンチェリー



8,000yen FreeDrink 込

<メニュー例>

金目鯛のポワレ トマトコンフィ とアイオリ	オードブル4種	炊き合わせ	日向鶏の照り焼き
海老の中華マリネ 彩野菜とトウモロ コシの寄せ添え	栗豚のグリル チェリーチャツネ	アワビ旨煮	季節のフルーツ

10,000yen FreeDrink 込

<メニュー例>

天婦羅盛り合わせ (車海老、舞茸、絹さや、 あおり烏賊)	黒毛和牛のステーキ	豚角煮の湯葉巻き 真鯛と帆立貝のポワレ レモンクリームソース
活オマール海老のメダ イヨンのサラダ仕立て キャビア添え	たらば蟹の変わり揚げ 金目鯛の西京焼き 国産鰻の小袖寿司 南瓜のレモン煮	フロマージュ・オ・ フリユイ イタリア産サラミと共に 鴨とフォアグラの テリーヌと無花果の コンポート

Option

ローストビーフ 1名 2,000yen ~

江戸前寿司 1名 1,200yen ~

上記のプランに追加できます。

プランにはフリードリンク・諸経費が含まれてます

※表示価格は税別です。 ※20名様より承ります。

※2時間制とさせていただきます。 ※2時間以上は追加料金を頂きます。

※メニューは参考例です。 ※写真はイメージです。

住友不動産グループ

泉レストランケータリング

0120-018-968

<https://www.izumi-rest.com/catering/>