

パーティーメニューのご案内

※25名様より承ります

2021年2月1日現在

〈メニューの一例〉



※写真はイメージです ※メニューの内容は変更になる場合がございます

Aコース

お一人様 7,260円 (税金・サービス料込)

〈冷製料理〉

スモークサーモン 玉葱とケッパーを添えて
種々のコールドミートにフルーツ入りポテトサラダ
蛸と茄子のハーブマリネ / 海の幸と野菜のオーロラソース
蒸し鶏とビーフンのサラダ仕立て ケイジャン風味
各種フィンガーサンドイッチ

〈温製料理〉

ソフトシェルスリムの唐揚げにスパイシーポテト
海の幸と野菜の洋風衣揚げ / ビーフカレー バターライス添え
ピザパイ / チキンと野菜とニョッキのクリーム煮
ローストポーク 黒糖入りフルーツソース

各種デザート / コーヒーまたは紅茶

Bコース

お一人様 9,680円 (税金・サービス料込)

〈冷製料理〉

サーモンマリネ ハニーマスタードソース エスニックピクルス添え
豚肉とビーフン 胡麻の香りのサラダ仕立て
エスニック風生春巻 / 小海老とパスタとフルーツのマリネソース
ちらし寿司 / 白身魚と茸のイタリアンマリネ / 各種フィンガーサンドイッチ

〈温製料理〉

海老のスイートチリソース カシューナッツ添え / 帆立貝の照り焼き 彩り野菜
焼売 / チキンの揚げ焼き 白胡麻風味
法蓮草とベーコンのキッシュ・パイ / ビーフカレー バターライス添え
牛肉のステーキ ガーリックポテト添え

各種デザート / コーヒーまたは紅茶

Cコース

お一人様 12,100円 (税金・サービス料込)

〈冷製料理〉

鮮魚の薄切り 柚子胡椒風味 大根の千枚漬けとともに
ハワイアンシーザーサラダ / 生ハムにフレッシュフルーツ
合鴨スモークの玄米クレープ巻き 北京ダック風
黒豚のバテ・アンクルートにドライフルーツ
帆立貝と小海老とオレンジのグルマンド
マンゴーとセミドライビーフのキッシュ / 各種フィンガーサンドイッチ
カリフォルニアロール

〈温製料理〉

海老と野菜のピカタ トマトソース / 帆立貝の香草焼き ラタトゥイユ添え
牛肉のステーキに野菜のフリット / 蜂蜜入りバーベキユースベアリブ
小籠包 / ビーフカレー バターライス添え
白身魚と地中海野菜のプロヴァンサル風 ガーリックトースト添え
クリームコンソープ

各種デザート / コーヒーまたは紅茶

お弁当やパーティー料理のみのお届けも承ります。

ケータリングの ご案内

- ・お飲物は実数でのご精算のみとなります。お一人様目安 2,420円 (サービス料・消費税込み)〜
- ・パーティーのお時間は2時間とさせていただきます。
- ・パーティーに伴う銀器、食器、グラス、テーブルクロス等はホテルにてご用意いたします。
- ・上記コース料金とは別に、お料理等の運搬費、サービス人件費が必要となります。
- ・ご予約はご利用日の20日前までをお願いいたします。
- ・ご人数の変更はご利用日の3日前まで承ります。
- ・ご要望に応じて看板・装花・司会などのお手配も承ります。

〈ご予約・お問合せ〉 ケータリング課 直通 052-231-7944 (受付時間 10:00 ~ 18:00)

名古屋観光ホテル 〒460-8608 名古屋市中区錦一丁目19-30
www.nagoyakankohotel.co.jp TEL. 052-231-7711 (代表)



ホテルシェフズキッチン

HOTEL CHEF'S KITCHEN

パーティーデリバリー

名古屋観光ホテルがお届けする「ホテルシェフズキッチン パーティーデリバリー」。
新しい生活様式の中で、オフィスやホームパーティーなどの様々なシーンを
華やかに彩るお料理の数々を名古屋市全域へお届けいたします。

お申込み参考例(10名様分)

10名様でオードブルからデザートまでご注文いただいた場合の一例です。

〈冷製オードブル〉

- 1 パテ・生ハム・3種チーズの盛合わせ 10名様盛 6,000円
- 2 サーモンとカジキのスマーク盛合わせ 10名様盛 6,000円

〈温製料理〉

- 5 シーフードプロシエットとBBQスペアリブ 10名様盛 6,000円
- 7 パーティーカレー&ライス 10名様盛 8,000円

〈その他料理〉

- 14 カクテルサンドイッチ 10名様盛 5,000円
- 17 シーフードの彩りサラダ 10名様盛 6,000円
- 19 デザートの盛合わせ 10名様盛 7,000円
- 20 カトラリーセット 10名様分 1,000円

合計 45,000円
お一人様 4,500円



総額 30,000円以上から承ります。

ご注文後のキャンセルは
お受けいたしかねます

お届け時間 全日 11:00~18:30 お届けエリア 名古屋市内全域 ご注文変更受付 お届け日3日前の13:00まで

お支払い方法 当日現金支払い、もしくはホテルでの事前支払い(クレジットカード可)

* 天候や交通状況によりお届け時間の遅れや、販売できない場合がございます * 本紙の画像はイメージです * 食材に限りがあるため、ご注文を承れない場合がございます * 料理内容は変更になる場合がございます
* 表示価格は料理・器・デリバリー料・税金を含みます * 料理によってはアレルギーを含みます * 詳しくはお問い合わせください



ホテルシェフズキッチン

HOTEL CHEF'S KITCHEN

ご予約・お問い合わせ

(052) 231-7812 (直通)

10:00~17:00



MENU



〈冷製オードブル〉
パテ・生ハム・3種チーズの
盛合わせ

10名様盛 6,000円



〈冷製オードブル〉
サーモンとカジキの
スモーク盛合わせ

10名様盛 6,000円



〈冷製オードブル〉
コールドミートの
盛合わせ

10名様盛 6,000円



〈温製料理〉
名古屋コーチンのオープン焼き
ディナープレート風

10名様盛 6,000円



〈温製料理〉
シーフードプロシエットと
BBQスペアリブ

10名様盛 6,000円



〈温製料理〉
国産牛の
ブイヨン煮込み

10名様盛 8,000円



〈温製料理〉
パーティーカレー &
ライス

10名様盛 8,000円



〈温製料理〉
ロブスターのグラタン
カルディナル風
(ハーフカット8尾)

8名様盛 12,000円



〈冷製オードブル〉
和食の盛合わせ

10名様盛 9,000円



〈温製料理〉
中華の盛合わせ

10名様盛 9,000円



にぎり寿司〈松〉

10名様盛 10,000円



にぎり寿司〈竹〉

10名様盛 8,000円

13 にぎり寿司〈梅〉
10名様盛 6,000円



カクテル
サンドイッチ
お届け日4日前
13:00 までの要予約

10名様盛
5,000円



ポークカツ
サンドイッチ
お届け日4日前
13:00 までの要予約

10名様盛
7,000円



ベーコンポテト
サラダ

10名様盛
4,000円



シーフードの
彩りサラダ

10名様盛
6,000円



18 フルーツの
盛合わせ

10名様盛
7,000円



19 デザートの
盛合わせ

10名様盛
7,000円

20 使い捨てカトラリーセット(内容:お皿×2枚、箸、フォーク、コップ、紙おしぼり)1名様分 100円

※各お料理にトンぐまたは取り箸をお付けいたします※7パーティーカレー&ライスには取り分け用のレードルとお召し上がり用のスプーン10本をお付けいたします

* 天候や交通状況によりお届け時間の遅れや、販売できない場合がございます * 本紙の画像はイメージです * 食材に限りがあるため、ご注文を承れない場合がございます * 料理内容は変更になる場合がございます
* 表示価格は料理・器・デリバリー料・税金を含みます * 料理によってはアレルギーを含みます * 詳しくはお問い合わせください



ホテルシェフズキッチン

HOTEL CHEF'S KITCHEN

ご予約・お問い合わせ

(052) 231-7812 (直通)

10:00~17:00





ホテルシェフズキッチン

HOTEL CHEF'S KITCHEN

販売期間：2021年4月1日(木)～2021年6月30日(水)

〈 テイクアウト & 宅配：平日限定 / ランチ・ディナー共通メニュー 〉

名古屋観光ホテルがお届けする宅配&デリバリーサービス「ホテルシェフズキッチン」。
月替りメニューやホームパーティーを彩るオードブル、デザートなど多彩なメニューをホテルキッチンから心をこめてお届けします。



鰻まぶし重

白焼きした鰻を山椒たれで
ふつくと柔らかく仕上げました。

1名様用 3,600円

牛フィレステーキ弁当 (山葵ソース)

しっとり柔らかな牛フィレステーキを
わさびが香る爽やかなソースで
お楽しみいただけます。

1名様用 2,000円



期間限定メニュー / 4月1日～5月14日



筍ご飯 二段弁当

筍と蒟のシャキシャキ食感が
口いっぱいに春を感じる筍ご飯と
鮭の塩麹焼き、厚焼玉子などが
味わえる彩り豊かなお弁当に
仕上げました。

1名様用 2,300円



春爛漫 洋食セット

ブイヨンでじっくりと煮た牛タンの
香草パン粉焼きやディアブルチキン、
シュリンプカクテルといった色鮮やか
なメニューをケイジャンスパイスを
効かせたブイヨンライスと共に召し
上がってください。

1名様用 2,300円

期間限定メニュー / 5月17日～6月30日



桜鯛のアクアパッツァと 帆立貝のリゾット

春が旬の桜鯛のアクアパッツァ
は、魚介の旨味とトマトの酸味が
蒸し汁に溶け込んだ贅沢な味
わい。帆立貝の旨味がぎゅっと
詰まったリゾットと相性抜群。

1名様用 2,300円



浅蜆ご飯 二段弁当

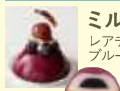
ご飯に浅蜆の旨味と香りがしみ込み、
生姜がアクセントになった上品な
味わいの浅蜆ご飯と、ボリュームの
ある海老カツなど、麗らかな春に味
わいたいお弁当です。

1名様用 2,300円



DESSERT COLLECTION

期間限定 4月1日～5月14日



ミルティーユ
レアチーズケーキと
ブルーベリー
600円



アールグレイ
ミルクショコラ
600円



タルト
フリーズ
700円



ショート
ケーキ
700円

期間限定 5月17日～6月30日



レイナ
ホワイトチョコレート
ムース
600円



キャラメル
ショコラ
600円



イチジク
タルト
600円



マカロン4種
ビスターチオ、フリーズ、
レモン、バニラ
1,000円

●裏面のメニューもご覧ください。●



ホテルシェフズキッチン

HOTEL CHEF'S KITCHEN

販売期間：2021年4月1日(木)～2021年6月30日(水)

〈テイクアウト&宅配：平日限定 / ランチ・ディナー共通メニュー〉

スギモト×名古屋観光ホテル

松阪牛赤ワイン煮込み
プレゼビーフ
〈プチバゲット付〉

上質な松阪牛を
赤ワインでじっくり煮込んだ
ブルゴーニュ風の
至福の一皿をカラフルな
器でご賞味ください。

2名様用 12,000円

boîte à bijoux
ジュエリーボックス

まるで宝宝箱を開けた時のようなワクワク感が
感じられる9種のカラフルなメニュー。
春の息吹を感じる豪華な彩り弁当。

2名様用 5,500円

4月&5月&6月 共通 サイドメニュー

※期間限定メニューもございます



グリルソーセージ&ジャーマンポテト

グリルソーセージ&ジャーマンポテト
2名様用 1,300円

スープ&サラダセット 800円
〈4月1日～5月14日〉 ミネストローネ
〈5月17日～6月30日〉 カリフラワーのポタージュ



大皿シーザーサラダ



根菜と海老のサラダ



フルーツピクルス



スープ&サラダセット(期間限定)

大皿シーザーサラダ 4～5名様用 1,800円 / 根菜と海老のサラダ 2名様用 800円
ポテトサラダ 2名様用 700円

フルーツピクルス 5,000円 ※2日前までの要予約 ※アルコールを使用しております
(4種セット…オレンジ、パイナップル、苺、キウイフルーツ、)

テイクアウト(平日限定) ※ご注文は1個から承ります

お渡し時間 ランチ11:30～13:00 / ディナー17:00～18:00

ご注文&キャンセル
変更受付 前日の13:00まで

お渡し場所 名古屋観光ホテル / 1F ル・シュッド テイクアウトショップ
名古屋市中区錦一丁目19-30 TEL:052-231-7711(代表)

特典:お弁当1個につき、ミネラルウォーター 1本付き

宅 配 (平日限定)

お届け時間 ランチ11:30～13:00 / ディナー17:00～18:00

ご注文&キャンセル・変更受付 前日の13:00まで

宅配エリア:名古屋市中村区・中区・西区・東区・北区・千種区

●宅配は総額15,000円以上から承ります。

お支払い方法:宅配は当日現金支払
※ポイントサービス御利用券は使用できません

※天候や交通状況によりお届け時間の遅れや、販売できない場合がございます ※本紙の画像はイメージです ※食材に限りがあるため、ご注文を承れない場合がございます ※料理内容は変更になる場合がございます
※表示価格は料理・器・デリバリー料・税金を含みます ※料理によってはアレルギーを含みます。詳しくはお問い合わせください



ホテルシェフズキッチン

ご予約・お問い合わせ

HOTEL CHEF'S KITCHEN (052) 231-7812 (直通)

10:00～17:00

