

# パーティーメニューのご案内

※25名様より承ります

2022年12月1日現在

〈メニューの一例〉



## Aコース お一人様 7,260円(税金・サービス料込)

〈冷製料理〉 ヒラマサのカルパッチョ オリーブオイルと醤油の香り  
帆立貝と彩野菜のマリネ  
キャロットラペにモルタデッラソーセージのフライ  
鴨胸肉の低温調理に大豆ミートとペンのヘルシーサラダ  
シャルキュトリ盛り合わせ カットフルーツを添えて  
熟成生ハムにシーザーサラダ カラフルトマト  
ミックスサンドウィッチ

〈温製料理〉 牛肉の赤ワイン煮込みにスイウ  
若鶏の山賊焼きに黒舞茸のカリカリ揚げ  
塩麴でマリネしたボークのロースト トマトノワゼットソース  
白身魚のピカタ トマトサルサソース  
海の幸シーフードベンネグラタン  
ジャーマンポテトにオニオンリングフリット  
キヌア入りキッシュロレーヌ  
チキンカレー 御飯

デザート/フルーツ/コーヒー

## Bコース お一人様 9,680円(税金・サービス料込)

〈冷製料理〉 グラス盛りオードブル3種 盛合せ  
スモークサーモン薔薇仕立て ハニーマスタードソース  
鯛の昆布ベカルパッチョ オリーブオイルと醤油仕立て  
マグレカナールのコンフィー マンゴーの庭園風  
パテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリ各種 ビクルス添え  
海の幸と根菜のサラダ仕立て カラフルトマト  
フルーツサンド&ロールサンドウィッチ

〈温製料理〉 国産牛のスービットにグリル野菜 ソース・ジャポネーズ  
赤ワインで煮込んだビーフプレゼ 彩りの温野菜  
ヴァージニアン・ペイクドボーク ハーブ香るポテト添え  
チキンの炙り照り焼き フォレストイエール風  
鮮魚のムニエールと有頭海老 トマトフォンデュとブルブランソース  
鱈と海の幸アクアパッツァ イタリア風  
ずわい蟹とリゾットのグラタン  
ビーフカレー 御飯

デザート/フルーツ/コーヒー

## Cコース お一人様 12,100円(税金・サービス料込)

〈冷製料理〉 グラス盛りオードブル3種 盛合せ  
スモークサーモン薔薇仕立て ハニーマスタードソース  
鯛の昆布ベカルパッチョ オリーブオイルと醤油仕立て  
コーチン玉子だし巻き 愛知産鰻蒲焼き  
マグレカナールのコンフィー マンゴーの庭園風  
パテ・ド・カンパーニュとシャルキュトリ各種 ビクルス添え  
海の幸と根菜のサラダ仕立て カラフルトマト  
フルーツサンド&ロールサンドウィッチ  
季節の刺身盛り合わせ

〈温製料理〉 赤ワインで煮込んだビーフプレゼ 彩りの温野菜  
ヴァージニアン・ペイクドボーク ハーブ香るポテト添え  
チキンの炙り照り焼き フォレストイエール風  
鮮魚のムニエールと有頭海老 トマトフォンデュとブルブランソース  
鱈と海の幸アクアパッツァ イタリア風  
ずわい蟹とリゾットのグラタン  
ビーフカレー 御飯

デザート/フルーツ/コーヒー

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4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。
- ・お申込みいただいたご予約をお取消しされる場合は、お取消し料金を頂戴いたします。
- 詳しくは担当スタッフまでお問合せください。

※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 ※表記税込価格に対して当館手数料として別途10%申し受けます

〈ご予約・お問合せ〉 ケータリング課 直通 052-211-9018 (受付時間 10:00 ~ 16:00)

エスパシオエンタープライズ株式会社  
名古屋観光ホテル

〒460-0003 名古屋市中区錦三丁目23番18号  
グルメキッチンサイト es-gourmetkitchen.jp/



# オードブル・ミールキットMENU



**1** 〈冷製オードブル〉  
パテ・生ハム・3種チーズの  
盛り合わせ  
10名様盛 6,000円



**2** 〈冷製オードブル〉  
和食の盛り合わせ  
10名様盛 9,000円



**3** 〈冷製オードブル〉  
コールドミートの  
盛り合わせ  
10名様盛 6,000円



**4** 〈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



**5** にぎり寿司〈松〉  
10名様盛 10,000円



**6** にぎり寿司〈竹〉  
10名様盛 8,000円

**7** にぎり寿司〈梅〉  
10名様盛 6,000円



**8** 〈温製料理〉  
パーティーカレー＆  
ライス  
10名様盛 8,000円



**9** ベーコンポテト  
サラダ  
10名様盛 4,000円



**10** カクテル  
サンドイッチ  
10名様盛 5,000円



**11** シーフードの  
彩りサラダ  
10名様盛 6,000円



**12** ポークカツ  
サンドイッチ  
10名様盛 7,000円



**13** 冷製  
ローストビーフ  
10名様盛 8,000円



**14** フルーツの  
盛り合わせ  
10名様盛  
8,000円



**15** デザートの  
盛り合わせ  
10名様盛  
8,000円

**16** 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

※各料理にトングまたは取り箸をお付けいたします※**8**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上がり用のスプーン10本をお付けいたします

\* 画像はイメージです

5日前までに要予約・総額30,000円以上から承ります。

【お届け時間】11:00～18:30 【お届けエリア】名古屋市内・近郊エリア 【お支払い方法】当日現金支払い

\* 天候及び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 \* 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 \* 料理内容が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 \* 料理によりアレルギーを含みます、詳しくはお問い合わせください \* ご注文後のキャンセルはお受けいたしかねます