～～～ SMICE Catering Plan ～～～



バリュープラン 50名様より承ります

5,500円（税抜5,000円）

10品

冷製料理

牛もも肉の炙り　紅葉おろし添え
ベトナム風春巻き
ほぐし蒸し鶏のサラダ仕立て

温製料理

カジキマグロのグリル　トマトソース
鶏肉と焼葱の山椒風味
黒酢の酢豚

お食事

握り＆巻き寿司
ミックスサンドイッチ
屋台風ソース焼きそば

デザート

プチケーキ盛り合わせ



ベーシックプラン 50名様より承ります

6,600円（税抜6,000円）

13品

冷製料理

和牛ローストビーフ　コンソメジュレ
スモークサーモンのカルパッチョ　ディル風味
大海老とブロッコリーのカラブリア風マリネ
ベトナム風春巻き

温製料理

真鯛のポアレ　カフェドパリソース
海老と香味野菜の四川風炒め
豚バラ肉の和風角煮　根菜添え
牛肉と山芋のミルフィーユ仕立て

お食事

握り寿司　上
ミックスサンドイッチ
ボローニャ風ラザニア

デザート

プチケーキ盛り合わせ
フルーツ盛り合わせ



プレミアムプラン 50名様より承ります

7,700円（税抜7,000円）

13品

冷製料理

極上和牛ローストビーフ　山椒ソース
真鯛の薄造り　煎り酒と醤油
フォアグラテリーヌとブルスケッタ各種
冷製中華盛り合わせ

温製料理

サーモンと白身魚のムース　梅肉ソース
牛肉のマラガシーステーキ
大海老とフカヒレの中華旨煮
豚肉のコンドンブルー

お食事

握り寿司　特上
地中海風パエリア
モッツァレラとバジルのトマトソース リングイネパスタ
牛ほほ肉のラグーソースグラタン

デザート

デザートバイキング



※プランには料理代、諸経費（運搬費、カトラリー、クロス、サービススタッフ人件費）、及び消費税が含まれます。
※ご用命は1ヶ月前までにご連絡をお願い致します。
※仕入れ状況により内容が一部変わる場合がございます。その場合は同水準のものを仕入れご提供する場合がございます。
※写真はイメージです。

ご注文時のお願いとキャンセルポリシー
開催日の7日前※プラン内容やご人数の最終確定をお願い致します。
※年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク・国民の祝日などが期間内に含まれる場合は都度ご確認下さいませ。
最終確定後の人数変更は、人数追加に限り開催日の6日前までご対応可能です。
減員についてはご対応いたしかねますので、7日前までに最小人数の確定をお願い致します。

ご利用キャンセルの場合、下記の通りキャンセル料金が発生致します。
予めご了承下さい。
・開催日の7日前～2日前　最終見積金額（税込）の50%
・開催日の前日　最終見積金額（税込）の80%
・開催日当日　最終見積金額（税込）の100%

～ Free Drink ～（2時間制）

2,200円（税込）
ビール・ワイン（赤・白）・ウイスキー・焼酎（麦・芋）
烏龍茶・オレンジジュース・コーラ・ミネラルウォーター・ソーダ

～ Free Drink（ソフトドリンク）～　（2時間制）

1,100円（税込）
烏龍茶・オレンジジュース・コーラ・ミネラルウォーター

