

Tokyo Grand Hotel

ケータリングサービス

お料理 (和洋折衷) 2,500 円より (税・サ込 2,970 円)

お飲み物 (2 時間) 1,700 円 (税・サ込 2,020 円)

【ビール・ワイン・ウィスキー・焼酎・ウーロン茶・オレンジジュース】

出張費 10,800 円 (税込)

人件費 10,800 円/人 (税込)

例) 40 名様の場合

お料理 2,970 円 × 40 = 118,800 円

お飲み物 2,020 円 × 40 = 80,800 円

出張費 10,800 円

人件費 10,800 円 × 3 名 = 32,400 円

合計 242,800 円 (お1人当たり 6,070 円)

※ お申し込みは、20 名様以上でお願い致します。

※ ご予算に合わせてアレンジさせていただきます。ご遠慮なくお申し付け下さい。

※ 出張先で会場費等が発生する場合はお客様ご負担となります。

東京グランドホテル

〒105 - 0014 東京都港区芝 2 - 5 - 2

03 - 3454 - 0321 (宴会予約直通)



※写真はイメージです。

和洋立食料理

¥2,970 円 (税・サ込)

<和食>

- 旬の鮮魚の和風サラダ造り
- 季節の根菜筑前煮
- 串揚げ六種盛り
- にぎり寿司と細巻彩々
- 一口なめこ蕎麦

<洋食>

- 洋風オードブル盛り合わせ
- 海の幸のマリネ、香草風味
- スモークサーモンに茗荷とライムの香り
- 各種サンドウィッチ盛り合わせ
- サクッとメキシカンタコスフライ
チャンキーサルサで
- 豚肉とシャキシャキサラダの焼肉スタイル
- 若鶏のカツレツ、ミラノ風
完熟トマトソースで
- 茄子・トマト
自家製アンチョビーのピッツァ

和洋立食料理

¥3,564 円 (税・サ込)

<和食>

- 旬のお刺身舟盛り合わせ
- 鮭の吹き寄せ田楽焼き
- 海老と旬菜茸の彩り天婦羅
- 握り寿司盛り
- 信州蕎麦 お好み薬味添え

<洋食>

- 季節のオードブル・バリエ
- 海の幸と彩野菜のサラダ仕立て
- 各種カクテルサンドとラップサンド
- 茄子・トマト
自家製アンチョビーのピッツァ
- 若鶏のディアブル
- 柔らか豚肉のコンフィに
シュクルートでさっぱりと
- 本日の鮮魚のパートフィロー包み焼き
バターの香りの添えて
- 季節のフレッシュフルーツ

※メニューは一例です。