

自宅・オフィスまで本格的なコース料理を
お届けします。

SANKEI CATERING

ケータリングでご提供するコース料理プランは「どこにいてもレストランにいるかのような空間をお楽しみいただけるサービス」です。お皿やカトラリーも一緒にお届けしますので、食器をそろえたり、お料理を移し替える手間もありません。テーブルセッティングやお料理の盛り付け、後片付けまで全てお任せください。

Ma Chérie

マシェリプラン

お1人様 **¥15,000**
(税込16,500円)

〈フリードリンク・配送料・サービス料込み〉

フリードリンク
2時間

ビール・ウィスキー(水割り・ハイボール)
ワイン(赤・白)・焼酎・ウーロン茶・
オレンジジュース・ミネラルウォーター

カブのブランマンジェホタテの
タルタルコンソメジュレ

本日のスープ

コンソメのフラン ウニのソース

タイのポワレ 春菊のクーリーコンソメの香り

牛フィレ肉のロティー
クレームドチャンピオンソース

トリュフ香るテリーヌチョコラと
フルーツグラタン

リュスティック





外部検査
機関による
衛生検査



スタッフの
体調チェック



調理スタッフの
マスク・手袋
ヘアネットの着用



毎日3回
キッチン内部の
除菌



毎日3回
事務所内の
除菌



準備から撤収まで
手袋・マスクの着用



準備前・開始前に
手洗い・消毒



消毒用
アルコールの
設置

安心してご利用いただけますよう、感染防止対策の一環として、すべてのプランにて上記の対策を行っております。プラン内容やご要望に応じ、追加の対策もしております。その他気になることがございましたら、お気軽にご相談ください。



Fleur フルール プラン

お1人様 **¥10,000**

(税込11,000円)

オードブルヴァリエ
牛肉の赤ワイン煮込み
リュスティック
本日のデザート

※プランはすべてフリードリンク・
配送料・サービス料込みです。

Trésor トレゾア プラン

お1人様 **¥12,500**

(税込13,750円)

鮮魚のカルパッチョ仕立て
野菜のブーケ添え
タイのポワレ
グリーンマスタード風味の
ヴァンプランソース
牛サーロインのグリエ
ソースヴァンルージュ
フルーツのグラタン仕立て
リュスティック

félicité プレジール プラン

お1人様 **¥20,000**

(税込22,000円)

魚介のモザイク仕立て
本日のスープ
リードヴォーのフリカッセ
ブイヤベース ベルノ酒のエッセンス
牛フィレ肉のロッシニーニ仕立て
トリュフ香るテリーヌチョコラと
フルーツグラタン
リュスティック



2時間フリードリンクメニュー

ビール・ウィスキー（水割り・ハイボール）・ワイン（赤・白）・焼酎・ウーロン茶・
オレンジジュース・ミネラルウォーター

※人数分の備品は無料でご用意いたします。※仕入れの状況によりお料理が変更になる場合がございます。※プランにはお料理、フリードリンク、備品、サービススタッフが含まれます。※その他、フェイスシールド、看板、盛り花などご用意承ります。