



文化財にふさわしい、 本格フレンチの一皿でおもてなし

フォーマルな 正餐スタイルからカジュアルな立食スタイルまで
パーティメニューの常識を覆すフォトジェニックなモダンフレンチ。
世界各国と日本全国から集めた銘品を食材に使用しています。

Grand Chef

— シェフ —



石井 之悠
Shu Ishii

スイスのグランメゾンで活躍し、帰国後神戸元町で開業。ミシュランと並ぶ2大レストランガイド「ザガットサーバイ」では、神戸エリア料理部門で4年連続1位を獲得。
弊社グループ各会場の料理をプロデュースする傍ら、フランス料理の伝統の継承・発展のために精力的に活動し、日本フレンチ界の次世代を牽引する役割を担う。渾身の一皿をお客様ひとりひとりにお届けいたします。

選べるケータリングスタイル



Course

— コース料理 —

クラシックをベースにしながらも、軽やかな味わいのフレンチコースを六種類ご用意しています。季節に合わせたメニューで旬の食材もお楽しみいただけます。

Buffet

— ビュッフェ —

10種類以上のメニューからなるビュッフェを、冷製・温製、デザートまで幅広く取り揃えています。立食／着席のスタイルに応じたアレンジも可能です。



バリューマネジメントのケータリングが MICEにおすすめの理由

大切なゲストを招くパーティ・イベントでは
文化財のおもてなしにふさわしい料理とサービスが重要です。



- ◆ グランシェフ完全プロデュースのお料理
- ◆ 温かいものは温かく、冷たいものは冷たく
美味しさにこだわった施設内調理
- ◆ インバウンドや国際パーティでも安心な
食事制限アレンジにも対応可能

※画像はイメージです。

Buffet

ー ビュッフェ ー

¥6,400（税抜）

■冷製

パテドカンパーニュ ピクルス添え／生ハムと旬のフルーツ
シェフ特製サラダメランジェ／ノルウェーサーモンのカルパッチョ

■温製

季節野菜スープ／鮮魚のヴァブール ヴェルトソース
国産鶏もも肉のロースト マスタードソース／本日のキッシュ

デザートビュッフェ（5種）

¥7,600（税抜）

■冷製

パテドカンパーニュ ピクルス添え／生ハムと旬のフルーツ
シェフ特製サラダメランジェ／ノルウェーサーモンのカルパッチョ
トマトとモッツアレラのカプレーゼ

■温製

季節野菜スープ／鮮魚のヴァブール ヴェルトソース
国産鶏もも肉のロースト マスタードソース／本日のキッシュ／シェフの気まぐれパスタ
コーヒー
デザートビュッフェ（5種）

¥8,800（税抜）

■冷製

パテドカンパーニュ ピクルス添え／生ハムと旬のフルーツ
シェフ特製サラダメランジェ／ノルウェーサーモンのカルパッチョ
トマトとモッツアレラのカプレーゼ

■温製

季節野菜スープ／鮮魚のヴァブール ヴェルトソース
国産鶏もも肉のロースト マスタードソース／本日のキッシュ／シェフの気まぐれパスタ
国産豚ロース肉のロースト セージ風味のジュのソース
コーヒー
デザートビュッフェ（7種）

¥11,000（税抜）

■冷製

パテドカンパーニュ ピクルス添え／生ハムと旬のフルーツ
シェフ特製サラダメランジェ／ノルウェーサーモンのカルパッチョ
トマトとモッツアレラのカプレーゼ／シャルキュトリのバケットサンド

■温製

季節野菜スープ／鮮魚のヴァブール ヴェルトソース
国産鶏もも肉のロースト マスタードソース／本日のキッシュ／シェフの気まぐれパスタ
国産豚ロース肉のロースト セージ風味のジュのソース
コーヒー
デザートビュッフェ（7種）

¥13,500（税抜）

■冷製

パテドカンパーニュ ピクルス添え／生ハムと旬のフルーツ
シェフ特製サラダメランジェ／ノルウェーサーモンのカルパッチョ
トマトとモッツアレラのカプレーゼ／鴨肉とキノコマリネ 薫香の香り

■温製

季節野菜スープ／鮮魚のヴァブール ヴェルトソース
国産鶏もも肉のロースト マスタードソース／本日のキッシュ／シェフの気まぐれパスタ
国産豚ロース肉のロースト セージ風味のジュのソース／仔牛のロースト グランメール
コーヒー
デザートビュッフェ（7種）

¥16,000（税抜）

■冷製

パテドカンパーニュ ピクルス添え／生ハムと旬のフルーツ
シェフ特製サラダメランジェ／ノルウェーサーモンのカルパッチョ
トマトとモッツアレラのカプレーゼ／鴨肉とキノコマリネ 薫香の香り

■温製

季節野菜スープ／鮮魚のヴァブール ヴェルトソース
国産鶏もも肉のロースト マスタードソース／本日のキッシュ／シェフの気まぐれパスタ
国産豚ロース肉のロースト セージ風味のジュのソース
自家製・ローストビーフ レフォール入りソースジャポネ
コーヒー
デザートビュッフェ（7種）

Course — メニュー例 —

<p>¥6,400（税抜）</p> <p>ノルウェーサーモンマリネ 香草サラダと柑橘ソース</p> <p>季節野菜のポタージュ</p> <p>国産鶏もも肉のロースト マスタードソース</p> <p>季節のフルーツとパティシエ特製デザート</p> <p>パン</p>	<p>¥7,600（税抜）</p> <p>ノルウェーサーモンマリネ 香草サラダと柑橘ソース</p> <p>季節野菜のポタージュ</p> <p>鮮魚のヴァプール ヴェルトソース</p> <p>国産鶏もも肉のロースト マスタードソース</p> <p>季節のフルーツとパティシエ特製デザート</p> <p>パン</p>
<p>¥8,800（税抜）</p> <p>ノルウェーサーモンマリネ 香草サラダと柑橘ソース</p> <p>季節野菜のポタージュ</p> <p>鮮魚のヴァプール ヴェルトソース</p> <p>国産豚ロース肉のロースト セージ風味のジュのソース</p> <p>季節のフルーツとパティシエ特製デザート</p> <p>パン</p>	<p>¥11,000（税抜）</p> <p>ノルウェーサーモンマリネ 香草サラダと柑橘ソース</p> <p>季節野菜のポタージュ</p> <p>鮮魚のヴァプール ヴェルトソース</p> <p>仔牛のロースト 季節野菜とグランメール</p> <p>季節のフルーツとパティシエ特製デザート</p> <p>パン</p>
<p>¥13,500（税抜）</p> <p>ノルウェーサーモンマリネ 香草サラダと柑橘ソース</p> <p>季節野菜のポタージュ</p> <p>鮮魚のヴァプール ヴェルトソース</p> <p>国産牛ロース肉のグリエ エシャロット風味の赤ワインソース</p> <p>季節のフルーツとパティシエ特製デザート</p> <p>パン</p>	<p>¥16,000（税抜）</p> <p>ノルウェーサーモンのミキユイ 柑橘ソースと香草サラダ 2種のキャビアと共に</p> <p>季節野菜のポタージュ</p> <p>甘鯛の鱗焼きとホタテのソテー ソースヴァンプラン 西京味噌風味</p> <p>国産牛フィレ肉のロースト ソースベリゲー</p> <p>季節のフルーツとパティシエ特製デザート</p> <p>パン</p>

Drink

フリードリンク	
¥1,900（税抜） プラン	赤ワイン／白ワイン／焼酎（麦） ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース
¥2,700（税抜） プラン	赤ワイン／白ワイン／焼酎（麦）／焼酎（芋）／日本酒／ビール ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース
¥3,600（税抜） プラン	赤ワイン／白ワイン／焼酎（麦）／焼酎（芋）／日本酒／ビール ウイスキー／カクテル ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース
¥4,400（税抜） プラン	赤ワイン／白ワイン／焼酎（麦）／焼酎（芋）／日本酒／ビール ウイスキー／カクテル／スパークリングワイン ウーロン茶／オレンジジュース／アップルジュース

単品ドリンク			
アサヒスーパードライ（中瓶）	¥1,300（税抜）	ノンアルコールビール	¥1,000（税抜）
グラススパークリングワイン	¥1,500（税抜）	ボトルワイン（赤・白）	¥5,000～（税抜）
グラスワイン（赤・白）	¥1,200（税抜）	オレンジジュース	¥800（税抜）
焼酎（麦・芋）	¥1,000（税抜）	アップルジュース	¥800（税抜）
ウイスキー（シングル）	¥1,200（税抜）	ウーロン茶	¥800（税抜）
ハイボール	¥1,200（税抜）	ジンジャエール	¥800（税抜）
日本酒（90cc）	¥1,000（税抜）	コーラ	¥800（税抜）
カクテル	¥1,000～（税抜）		
ノンアルコールカクテル	¥1,000～（税抜）		

※表記の価格にはサービス量（10％）が含まれております。別途で消費税（10％）を頂戴いたします。

※仕入れの都合により、一部メニュー内容を変更する場合がございます。