



EDMONT Catering Plan

ホテルメトロポリタン エドモント ケータリングプラン

日本人で初めてミシュランの星を獲得した、
フランス料理界の第一人者「中村勝宏」を統括名誉総料理長に擁するホテルメトロポリタン エドモント。
その薫陶を受けたシェフらによる料理の味には定評があります。
ホテルの味をそのままに、きめ細やかなサービスでお届けします。

西洋料理 ブッフェ + フリードリンク

お一人様
¥11,000より
(税別¥10,000)

[30名様より承ります]

メニュー例 [メニュー内容はご利用人数により変更になります。]

- 冷製料理** 魚介(海老・たこ・いか)のサラダ クルディテ添え/鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味/ジャリュキュトリーの盛合せ/モッツアレラチーズ・トマト・バジルのカプレーゼ/コールドビーフ 野菜添え
- 温製料理** 鮮魚のボワレ 神楽南蛮味噌とバルサミコのヴィネグレット/海老のベーコン巻き バーベキューソース/牛ロースのグリエ 和風ソース/ローストポーク キャベツ添え/鶏のマンゴーチャツネ焼き/エドモント特製チキンカレー/ラザニア
- デザート** 各種特製デザート/コーヒー
- フリードリンク** ビール/ワイン(赤・白)/ウイスキー/日本酒/焼酎/ソフトドリンク (2時間制)

※お料理のみのプランは、お一人様¥8,200(税別¥7,455)にてご用意しております。その際、ドリンクについては実数計上にて承ります。

オプションメニュー (有料)

- ・寿司
- ・日本そば など

各種オプションメニューも豊富にご用意しております。
詳しくはお問合せください。



※プランには料理代、飲物代、運搬費、機材費、会場設営費、サービススタッフ費及び消費税が含まれます。※ご利用は10日前までにご連絡をお願いいたします。
※数量のご変更につきましては、ご利用日の3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。※写真はイメージです。

edmont.metropolitan.jp