



「食のエドモント」と称される、
ホテルメトロポリタン エドモントの本格的な料理をお届けいたします。


Hotel Metropolitan
Edmont Tokyo

ケータリング パーティプラン A お一人様 ¥9,680 (税込み)

【メニュー例／100名様・立食buffet形式】

※パーティプランには料理代のみが含まれています。別途、人件費・運搬費・機材費を申し受けます。

■ 冷製料理

鯛のマリネ ライム風味
スモークサーモンラウトレモンとケッパー添え
オマール海老帆立貝烏賊のサラダクルディテ添え
イタリア産バルマハム サラダ添え
(カッティングサービス)
蒸し鶏の冷製 ツナソース
ポテト ツナ アヴォカド 卵のサラダ
フランス産チーズ各種(プラトゥ盛り)
ミックスサンドウィッチとロールサンドウィッチ

■ 温製料理

魚のソテ 姿づくりプロヴァンス風
大海老のソテ
魚貝の取合せ 南仏風サフランの香り
牛フィレのステーキ マデラーソース
ローズビーフのカッティングサービス(和風ソース)
牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風
鶏のマンゴーチャツネソース焼
シュークルート アルザス風
海老 鶏肉入り パエリア
ラザニア

■ 日本料理

小鉢 焼茄子胡麻豆腐 雲丹 子持昆布
刺身 盛合せ 鯛 鯖 鰯 甘海老
焼物 秋刀魚肝焼 太刀魚幽庵焼
揚げ物 銀鱈西京焼 もずく酢 川海老唐揚げ
冷し物 山桃密煮 玉子カステラ 枝豆はじかみ
食事 天麩羅盛合せ 海老 鱈 穴子 烏賊
豚しゃぶしゃぶ 胡麻ポン酢
日本蕎麦 野菜天麩羅

■ デザート

エドモント特製デザート各種
各種フルーツ盛合せ
コーヒー

ケータリング パーティプラン B お一人様 ¥12,100 (税込み)

【メニュー例／100名様・立食buffet形式】

※パーティプランには料理代のみが含まれています。別途、人件費・運搬費・機材費を申し受けます。

■ 冷製料理

エドモント風 アムューズ・プーシュの盛合せ
スモークサーモンラウトレモンとケッパー添え
海老 帆立貝 烏賊のサラダ
マンゴーヴィネガー風味
甘海老 オーロラソース
海老帆立貝 烏賊のサラダクルディテ添え
生ハムサラダ添え(カッティングサービス)
チーズ各種(プラトゥ盛り)
ローストビーフサンドウィッチ

■ 温製料理

海老と帆立貝のフリカッセ各種野菜添え
尾長鯛のソテ 姿づくり地中海風
牛フィレ肉のポワレ マデラーソース
和牛ロース肉のローストビーフ
牛の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風
仔羊背肉のロースト プロヴァンス風
鴨のポワレ アルマニャックソース
フランス産鶏のバスク風
フォワグラどんぶり
海老 ビーマン 鶏肉入り パエリア

■ 日本料理

小鉢 南瓜胡麻豆腐 雲丹 子持昆布
刺身 毛蟹 焼茄子 黄身酢掛け
焼物 盛合せ 鯛 鯖 平政 甘海老 鮎
かます幽庵焼 銀鱈西京焼
揚げ物 和牛サーロイン味噌焼 蒸し鮑
冷し物 川海老唐揚げ 山桃密煮
食事 玉子カステラ 枝豆はじかみ
[カウンターサービス] 天麩羅盛合せ ずわい蟹 鱈 穴子
日本蕎麦 烏賊 野菜天麩羅 塩レモン

■ デザート

エドモント特製デザート各種
各種フルーツ盛合せ
コーヒー

● 上記パーティプランにプラス料金で、飲み放題プランをご利用いただけます。

飲み放題プラン
[2時間制]

プラン A ¥1,650 (税込み)

・ビール ・日本酒 ・ウイスキー ・焼酎(麦)
・ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)

プラン B ¥1,980 (税込み)

・ビール ・日本酒 ・ウイスキー ・焼酎(麦 芋) ・ワイン(赤・白)
・ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)

* 単品でのご用意もございます(実費)。その他ご希望の飲料がございましたらお気軽にお問合せください。

※100名様より承ります。※記載のメニュー例はあくまでも一例です。季節・人数等により変更になります。

※パーティプランには料理代のみが含まれています。別途、人件費・運搬費・機材費を申し受けます。詳しくは営業担当までお問合せください。

※パーティのご用命は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日前までとなります。期近・当日のご変更につきましては、ご対応いたしかねますので予めご了承ください。

お問合せ

ご質問やご希望はお気軽にご相談ください。

ペリエホール

〒260-0031 千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉7階

予約TEL : 043-445-8300 (平日10:00~18:00) FAX : 043-445-7900

E-MAIL : yoyaku@periehall.jp

2021年3月1日現在