

## お料理

ご案内の価格には 税金・サービス料が含まれております。

## ■ 立食パーティー料理

お一人様 6,655円 より

※ ご注文は30名様より承ります。

※ 中国料理、西洋料理、洋中折衷料理 から お選び下さい

### ■ 追加料理

|          |             |          |
|----------|-------------|----------|
| ロースト ビーフ | 60人前        | 145,200円 |
| ペキン ダック  | 16人前        | 24,200円  |
| 桶盛寿司     | 1桶 (8~10人前) | 12,100円  |

屋台料理〈40名様より承ります。〉

|           |      |           |
|-----------|------|-----------|
| にぎり寿司     | お一人様 | 1,452円 より |
| 椀子ラーメン    | お一人様 | 605円      |
| きしめん / そば | お一人様 | 726円      |
| 味噌かつ      | お一人様 | 847円      |

## お飲み物

ご案内の価格には 税金・サービス料が含まれております。

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| ビール（中瓶）                     | 1,210円 |
| ホテルオークラ ハウス ワイン（赤・白 フル ボトル） | 4,400円 |
| スコッチ ウイスキー（グラス）             | 1,100円 |
| 焼酎（麦・芋、グラス）                 | 990円   |
| ノン アルコール ビール（小瓶）            | 770円   |
| オレンジ ジュース（グラス）              | 660円   |
| ウーロン茶（グラス）                  | 660円   |

## ■ フリードリンク

お一人様 2,970円

《ビール・ウイスキー・焼酎・赤白ワイン・オレンジジュース・ウーロン茶》

※ お飲物をあまり召し上がらない場合は お出しした分だけの実数計算も可能です。

※ お飲物はおお客様ご自身で ご手配いただく事も可能ですがグラス代、アイス代等を頂戴いたします。

## その他

■ 人件費（サービス 及び 調理スタッフ / 2 時間）別途費用がかかります。

■ 運搬設営費 別途費用がかかります。

### 立食料理の一例

50名様、おひとり様 6,655円 洋中折衷料理 【総額 332,750円の場合】

## 西洋料理

**冷製料理**

- スモーク サーモン レモン添え
- シュリンプカクテル
- 鴨肉のマリネ 和風スタイル
- ミックス サンドイッチ
- チーズの盛り合わせ

**温製料理**

- ビーフの網焼き 和風ソース
- 鶏肉のトマトソース煮込み
- 白身魚のソテー ブイヤベース風
- 帆立貝柱の網焼き
- イベリコ豚と野菜のソテー
- ビーフ ストロガノフ サフラン ライス添え
- ベジタブル カレー

**デザート**

- フルーツ盛り合わせ
- プチ ケーキ / コーヒー

## 中国料理

|      |              |
|------|--------------|
| 冷製料理 | 中国冷菜の盛り合わせ   |
| 温製料理 | 海老のチリソース     |
|      | ふかひれ入り蒸し餃子   |
|      | シューマイ        |
|      | 季節野菜のあっさり塩炒め |
|      | 鶏肉の唐揚げ       |
|      | 白身魚のXO醤風味蒸し  |
|      | 鎮江産クロスの酢豚    |
|      | 鶏肉細切り焼きそば    |
|      | 五目炒飯         |
| デザート | ライチー入り杏仁豆腐   |



※ お料理のご希望等、何なりとお申し付け下さい。

※ 季節毎に オリジナル メニューをご用意いたします。

※ サービス料（10％）当館手配手数料（10％）が別途かかります。