

# ケータリングプランのご案内



ORDER ご注文の流れ

TEL:03-6303-0064

VOL.  
01

## 電話またはメールにてお問い合わせ

パーティーのお日にち、時間、場所、ご人数  
コースなどをお気軽にご相談ください。

VOL.  
02

## お打ち合わせ&ご試食(必要に応じて)

料理、会場のレイアウト、タイムスケジュール  
などなんでもご相談ください。

VOL.  
03

## お見積り

ある程度内容が決まりましたら、お見積りを  
作成のうえ、メールにてお送りいたします。

VOL.  
04

## 確認

お見積り、プラン内容にご納得いただけましたら  
ご確認させていただき注文完了となります。

VOL.  
05

## パーティー当日

搬入からセッティング・パーティー本番  
(ドリンク対応)・片付け・搬出まで対応いたします。

VOL.  
06

## お支払い

当日現金、事前でのお振込み、事前での  
クレジットカード決済がご利用いただけます。

【最低配達料金】 77,000円から承ります(時期により相談可能)

【キャンセル規定】 キャンセル規定は以下の通りとなります。

7日前～3日前 キャンセル料 50% / 2日前～当日 キャンセル料 100%

【その他レンタル】 グラス・陶器皿など別途ご準備可能です。(有料にて)

株式会社 **G-Style** 〒152-0002 東京都目黒区目黒本町2-2-8 清風堂ビル

掲載のプラン以外にも数多く取り揃えております。お気軽にお問い合わせくださいませ。

受付時間 10:00～18:00 | TEL:03-6303-0064 | FAX:03-6303-0057 | MAIL:info@g-scope.co.jp

WEBサイトはこちら



## 目的とご予算に合わせて数々のコースをご提案可能です。

### ご希望に合わせたプラン事例①

食事メインの会でボリュームがあり品数が多いプランを注文したい。

12品10皿のボリュームがあるプランを作成しました。ガパオライスや特製フライドチキンなど、お腹にたまるものを中心にご用意しました。

- ・グリーンサラダ
- ・ミートオムレツ
- ・シェフの気まぐれショートパスタ
- ・ガパオライス
- ・特製フライドチキンレモンペッパーソース
- ・カニクリームコロッケ
- ・旬の魚介のカルパッチョ
- ・一口ローストチキン (1貫)
- ・シェフの気まぐれフライドポテト
- ・豚肩ロースのロースト
- ・〜ハニーマスタードソース〜
- ・2種のプチシュークリーム
- ・季節の焼き菓子

### ▶ ボリューム系プラン

12品 10皿



#### ボリュームプラン

2,640<sup>(税込)</sup>円/人

飲み放題付きコース  
3,520円(税込)〜/人

### ▶ フィンガーフード系プラン

9品 9皿



フィンガープラン  
2,680<sup>(税込)</sup>円/人

飲み放題付きコース  
3,560円(税込)〜/人

### ご希望に合わせたプラン事例②

レセプションパーティーでお洒落にゲストをおもてなしたい。

9品のオリジナルフィンガープランを作成し、レセプションに最適なプランを用意致します。片手が空くので名刺交換などもしやすいプランです。

- ・2種のピンチョス
- ・野菜のピクルス
- ・自家製ローストビーフ
- ・テリーヌアソート
- ・ピンチョスサンド
- ・ピンチョスサンド
- ・クラッカーカナッペアソート
- ・フレンチトースト
- ・季節のロールケーキ

### ご希望に合わせたプラン事例③

温製の料理もプランに入れて、会食の間に冷めないようにしたい。

温製3品が入った温製プランにてご提供致します。シェフで温めて提供するので会の間、暖かい状態でお召し上がりいただけます。

- ・野菜のピクルス
- ・ガパオライス
- ・野菜のミニキッシュ
- ・チキンソテー
- ・〜ボン酢ジュレを添えて〜
- ・ピッツァ風カナッペ
- ・シェフの気まぐれショートパスタ
- ・ビーフトマトシチュー【シェフ】
- ・野菜とサーモンのソテー【シェフ】
- ・玉ねぎとオリーブオイルのペンネ【シェフ】
- ・フルーツタルトアソート

### ▶ 温製ケータリングプラン

10品 10皿



#### ビュッフェライトプラン

3,520<sup>(税込)</sup>円/人

飲み放題付きコース  
4,400円(税込)〜/人

上記コース以外にも多数ご用意しておりますのでプランナーまでご相談下さい。

人気

#### 生ビール込！飲み放題

1,950<sup>(税込)</sup>円/人

生ビール/ウイスキー/焼酎(麦・芋)/梅酒/ワイン(赤・白)/カシスベース/  
ライチベース/ピーチベース/ジンベース/ファジーネーブル/レモンサワー/  
レゲエパンチ 他/ジントニック/ジンバック/オレンジブロッサム 他/  
コココーラ/ジンジャーエール/オレンジジュース/  
烏龍茶/ミネラルウォーター

お得

#### 乾杯ビール付き！飲み放題

1,620<sup>(税込)</sup>円/人

発泡酒/ウイスキー/焼酎(麦・芋)/梅酒/ワイン(赤・白)/カシスベース/  
ライチベース/ピーチベース/ジンベース/レモンサワー  
ファジーネーブル/レゲエパンチ 他/  
ジントニック/ジンバック/オレンジブロッサム 他/  
コココーラ/ジンジャーエール/オレンジジュース/  
グレープフルーツジュース/烏龍茶/ミネラルウォーター

気軽に

#### ソフトドリンク飲み放題

880<sup>(税込)</sup>円/人

コココーラ/ジンジャーエール/オレンジジュース/  
グレープフルーツジュース/烏龍茶/ミネラルウォーター

★お料理にプラスできるドリンクも各種コースお取り扱いしております。  
ご予算に合わせてご提案致します。



## お客様のご要望に合わせてプランニングが可能です。

### ご要望に合わせたプラン事例①

1人5,000円台でお寿司の入ったケータリングプランを頼みたい。

和洋折衷のオリジナル寿司ケータリングプランを作成しました。13品のしっかり味わたるボリュームにバラエティ豊かなメニューを取り揃えました。

### ご要望に合わせたプラン事例②

コースに片手でつまめる物やお寿司を単品で追加したい。

ピンチョスプレートとお寿司などオードブルを各種ご用意しております。全200種の追加可能なオードブルからお選びいただけます。

## ▶ オーダメイドプラン

13品 8皿



NYStyleの  
お寿司付きプラン  
**6,200**円/人<sup>(税込)</sup>

飲み放題付きコース  
7,080円<sup>(税込)</sup>〜/人

プランにお寿司が入った、コストパフォーマンスが高いプランです。イタリアンからアメリカンまで多国籍料理をお楽しみいただけます。

## ▶ オードブル・お寿司を追加



Premium ピンチョスプレート

M(18本) L(24本) LL(36本)

8,380円 11,070円 16,360円<sup>(税込)</sup>



【特選にぎり寿司】元禄

M(30貫) L(40貫) LL(50貫)

6,800円 8,950円 11,200円<sup>(税込)</sup>



6種のオードブル



ミートスタイルバスケット



ピンチョスパージャー



季節のフルーツ盛り合わせ

全てのお料理プランにオードブルやお寿司を追加でご注文いただけます。WEBサイトでご確認ください。



## 大人気の提携店コラボケータリングも実現可能です。

大手ピザチェーン店「ナポリの窯」や人気ベーグル店の「BAGEL & BAGEL」やサンドウィッチチェーン「SUB WAY」、職人を派遣する「LIVE寿司」などご要望に合わせて、多様なケータリングプランをご用意しております。

**フィレンツェコース** 7品 7皿

彩野菜のピクルス・豆腐ハンバーグ・シェフの気まぐれパスタ・豚肩ロースのロースト・Polloフリット・フライドポテト・選べるピッツァ・サンドイッチ MISTO・季節のタルト・2種プチシュークリーム

**4,330**円/人<sup>(税込)</sup>

飲み放題付きコース  
4,880円<sup>(税込)</sup>〜/人

**ベーグルバスケット** 要3日前予約

プレーンベーグル、ブルーベリーベーグル、抹茶ホワイトベーグル、ウォルケーノベーグル、など

**14,700**円<sup>(税込)</sup>〜

お召し上がり目安  
8〜10名様

**SUB WAY フロリダプラン**

6種のSUB WAYサンド(ローストビーフ、生ハム&マスカルポーネチリチキンたまご、たまご・てり焼きチキン、BLTサンド)  
+8品のフィンガーフード

**3,850**円/人<sup>(税込)</sup>

ランチケータリング  
に最適なプラン

その場で握る Live 寿司をオフィスやイベント会場でお楽しみください。

マグロ(赤身)・イカ・サーモン・えび・さば  
コハダ・玉子・とろたく巻き...等

**77,000**円<sup>(税込)</sup>〜/200貫

※別途職人派遣料 10,000円頂戴します。

## ケータリング備品

※割り箸・紙皿・おしぼり・プラコップは無料でサービスしております。



|                       | (税込)    |
|-----------------------|---------|
| ティースプーン               | 66円     |
| 10オンスタンブラーグラス         | 66円     |
| ワイングラス                | 77円     |
| 取り皿(白)                | 88円     |
| シャンパングラス(ソーサー)        | 110円    |
| ミートフォーク               | 88円     |
| スプーン                  | 88円     |
| コーヒーカップ               | 165円    |
| フルートシャンパングラス          | 198円    |
| 長テーブルクロス<br>(赤・白準備可能) | 1,980円~ |

## ケータリング演出オプション

パーティーを盛り上げるオプションサービスを多数をご用意しております。シャンパンタワーやフルーツタワー、コーヒーセットなど、用途にあわせてご利用ください！

### シャンパンタワー



#### CAVA(カヴァ)コース

S シャンパングラス4段 ボトル720ml 5本 29,700円

L シャンパングラス5段 ボトル720ml 7本 41,580円

#### MOET&CHANDON(モエ・エ・シャンドン)コース

S シャンパングラス4段 ボトル720ml 5本 35,640円

L シャンパングラス5段 ボトル720ml 7本 59,400円

※東京ケータリングスタイルのサイトより、オプション、レンタル備品内のシャンパンタワーをご参照ください。

### スイーツビュッフェ



非日常的な空間を演出して、雰囲気をもり上げます！

●50,000円~

※画像はマカロンタワーになります。

### フルーツタワー



季節のフルーツ

●3段 45,800円

### コーヒーセット



杯数によって料金が変わります。詳細はお問い合わせください。

その他、ビールサーバー貸し出しや、縁日ケータリング等も承ります。

詳細は当社プランナーまでお問合せください。

## ケータリング機材&レイアウト事例

ケータリングではお料理を温める機材をお持ちしてご提供致します。ご要望に合わせてテーブルレイアウトも作成致しますのでお気軽にお申し付け下さい♪

### 温製料理



#### HOT1 ヒートランプ

ケータリングプランは全てヒートランプで温めて提供します。お料理を随時差し替えて暖かい状態を保ちます。



#### HOT2 チェーフィング

温製ビュッフェプランはヒートランプに加えてお料理をチェーフィングで温めるので常に暖かい状態でお召し上がることが出来ます。

### 歓談テーブル

会議室やイベントスペースにあるテーブルにクロスをかけてセッティングします。



#### 島分け対応ケータリング



### ドリンクサーブ

ドリンクカウンターにてスタッフがドリ

### 個食対応

トンぐ・紙皿不要プラン

1名ずつの個食用の容器に盛り付ける専用プランもご用意します。

