

会議室用弁当 ケータリングのご提案

【注文方法】(価格は全て税別表示です。)

- ・10営業日前までにご注文下さい。
- ・商品が決まりましたら、電話又は店舗にてご注文を承ります。
- ・会議室以外にも配達が出来ます。
- ・配達エリア別に最低注文価格がございます。

(※価格に合わせて特注弁当もございます。店舗へお問い合わせ下さい)

お弁当:10個以上から承ります。

ビュッフェ:予約人数につきましては、その都度ご相談させていただきます。

お問合せ先:06-4400-4509



ローズ御膳

3,100 Y-01



希少部位のザブトンステーキの 彩御膳 3,100 Y-02



クラシック御膳

2,600 Y-03



牛ステーキとバーニャカウダー 御膳 2,300 Y-04



Wステーキとバーニャカウダー 御膳 3,100 Y-05



ローストチキンとバーニャカウ ダ御膳 2,600 Y-0



特撰牛すきとグリルチキン御膳 3,100 Y-07



ローストビーフとグリル野菜御膳 2,200 Y-08



ローストチキンとグリル野菜御膳 2,200 Y-09



豚生姜焼きとグリル野菜御膳 2,200 Y-10



豚肩ロースステーキとグリル野菜御膳2,200Y-11



ミートローフとグリル野菜御膳 2,200 Y-12

ローストビーフ弁当

1,700 Y-13



ローストチキン弁当

1,500 Y-14



豚生姜焼き弁当



豚肩ロースステーキ弁当

1,500 Y-16

1,500 Y-15



5 Star Gourmet Shef

辻 哲弥

辻調理師学校フランス校で修行した後に、ミシュラン3つ星レストラン「ひらまつ」で8年、5つ星ホテル「ラ・スイートホテル」のレストランで3年と料理の技術を追求した辻シェフ。

出張シェフとして活躍の傍、料理を楽しんでもら える商品の開発を行なっている。



和ランチ(ビーフシチュー付き) ¥3000 S-01



パエリアランチ(ビーフシチュー付き) ¥3000 S-03



フレンチボックス(ビーフシチュー付き)ご飯無 ¥3000 **S-02**



季節の プチアソート弁当

¥ 3200 S-04



洋風弁当

¥ 2000 S-05



¥3300 S-01

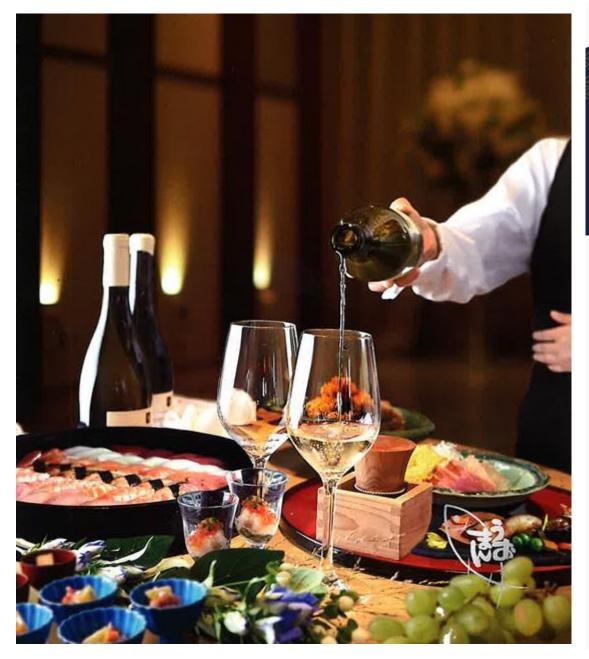
- ◆季節の口取り ◆御造里三種盛り ◆蛸と彩り野菜の炊き合わせ
- ◆海老と旬魚、野菜の天婦羅 ◆酢の物 ◆香の物 ◆甘味 ◆ご飯 ◆汁物



和ランチ(ビーフシチュー付き)

¥ 3300 S-01

- ◆季節の口取り ◆御造里二種盛り ◆彩り野菜の炊き合わせ
- ◆海老と紋甲鳥賊、野菜の天婦羅 ◆ご飯 ◆汁物





充実のお料理やイベント演出

お料理は熟練の職人が能力を上げてサポート致します。お客様のご要望に合わせて様々なメニューをご提供しております。職人の技が光る、寿司盛り合わせやお朝身盛り合わせや、和牛のレャぶしゃぶや天婦羅など、温かい一品もご用意しております。また、パーティーを華やかに彩る洋食メニューも多数ご用意しております。





お見積書を提出致します。



内容を存分にご検討ください。



総合的な打合せをさせて頂きます。



完璧な実施・運営を行います。











ハレの日 旅立ち 新たな出会い 大切な人との憩いのひとときに UOMAN Catering service は 美味しいお料理と心づくしのおもてなしで 人と人とのご縁を結ぶお手伝いをいたします





熟練の職人が手がける、お料理の数々。お客さまのご予算・ご要望にあわせ、臨機応変に対応いたします。職人自慢の技が光る、 寿司盛り合わせやお刺身盛り合わせや、和牛のしゃぶしゃぶや天婦羅など、温かい一品もご用意しております。また、パーティーを華やかに彩る洋食メニューも多数ご用意しております。







お問合わせをいただいてから 宴の幕が下りるその瞬間まで、 各分野のプロフェッショナルチームが 忘れられないパーティーの演出を パックアップいたします。 ケータリングがはじめての方もご安心して 専属ディレクターへご相談ください。









ビュッフェAplan(フリードリンク付き) 一品一品に特選素材を使用した計十一品

12,000

- ●旬の逸品 五種盛り ●旬魚西京焼き ●車エビ旨煮 ●国産牛ロースト ●御造里三種盛合わせ ●海老と旬魚の天婦羅 ●握り寿司三種
- ●旬の蒸し物 ●牛ロースのしゃぶしゃぶ~特製ポン酢~ ●茶蕎麦 ●季節の果実

ビュッフェBplan(フリードリンク付き) 魚介の他ステーキや豆乳鍋も愉しめる計十品

11,000

- ●旬の逸品 三種盛り ●出汁巻 ●御造里三種盛合わせ ●海老と鶏の天婦羅 ●牛ステーキ~特製ポン酢~ ●握り寿司三種
- ●旬の蒸し物 ●豚の豆乳鍋 ●おろし蕎麦 ●デザート

ビュッフェCplan(フリードリンク付き) バラエティ豊かなお料理を愉しめる計八品

8,800

- ●オードブルヴァリエ 三種盛り ●旬の逸品 三種盛り ●出汁巻 ●魚介のカルパッチョ~香味野菜添え~ ●牛肉の赤ワイン煮込み
- ●蒸し物 ●握り寿司三種 ●デザート

ビュッフェDplan(フリードリンク付き) 和洋折衷を愉しめる計七品

7,000

- ●オードブルヴァリエ 三種盛り ●旬の逸品 三種盛り ●ライスとコロッケと生ハムのバゲットサンド ●ポルチー二茸のボローニャ風パスタ
- ●ポークのハーブロースト ●海鮮ちらし寿司 ●デザート



おまかせビュッフェplan(価格、お料理を別途見積もり)

お好きなお料理にフリーDRINKplan

ビュッフェAplan(フリードリンク付き) 一品一品に特選素材を使用した計十一品

2,200

●ビール ●焼酎 芋・麦(お湯割り/水割り) ●ウイスキー(水割り) ●レモンサワー ●ウーロン茶 ●オレンジジュース ●ノンアルコールビール

ビュッフェBplan(フリードリンク付き) 魚介の他ステーキや豆乳鍋も愉しめる計十品

3,000

- ●日本酒 ●ワイン 赤・白 ●ビール ●焼酎 芋・麦(お湯割り/水割り) ●ウイスキー(水割り/ハイボール) ●レモンサワー ●ウーロン茶
- ●オレンジジュース ●ノンアルコールビール

ビュッフェCplan(フリードリンク付き) バラエティ豊かなお料理を愉しめる計八品

4,200

- ●地酒(銘柄ご相談ください) ●旬の逸品 三種盛り ●日本酒 ●ワイン 赤・白 ●ビール ●焼酎 芋・麦(お湯割り/水割り)
- ●ウイスキー(水割り/ハイボール) ●スパークリングワイン ●ウーロン茶 ●オレンジジュース ●ノンアルコールビール