



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

期間:2025年4月1日~2026年3月31日

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

¥12,000より
(うち消費税¥1,090)

[50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	スモークサーモントラウト レモンとケッパー添え／鯔のエスカベッシュ／ 蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味／モッツアレラチーズ・トマト・バジルのカプレーゼ／ポテトサラダ
温製料理	鮮魚のソテ ハーブ入りトマトソース／海老フライ タルタルソース添え／牛ロースのグリエ 和風ソース／ ボークのコチュジャン風味 キャベツ添え／フライドチキン ポテトフライ添え／ エドモント特製挽肉のカレーライス／ラザニア
デザート	フルーツの盛り合わせ／各種特製デザート／コーヒー
フリーフロー	ビール／ワイン(赤・白)／ウィスキー／焼酎／ソフトドリンク(2時間制)

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。※ご用命は7日前までにご連絡をお願いいたします。※写真はイメージです。
※数量のご変更につきましては、ご利用日より土日祝を除く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。

TAKANAWA GATEWAY Convention Center
開業準備室

ご予約・お問合せ

TEL: 03-3510-3734(平日10:00-17:00)

E-mail: takanawagateway-cc@jebl.co.jp