

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

JR
ホテルグループ

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、工夫を凝らした料理をお届けします。

期間: 2025年4月1日~2026年3月31日



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

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 / 鰯のエスカベッシュ / 蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味 / モッツァレラチーズ・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 / ポ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) / ウイスキー / 焼酎 / ソフトドリンク (2時間制)

オプションメニュー

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。

キャンセルポリシー

2週間前から10日前まで 発注金額の30%
10日前から4日前まで 発注金額の50%

4日前から2日前まで 発注金額の80%
前日 発注金額の100%

※プランには料理代、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10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

ご予約・お問合せ TEL:03-6332-7575 (平日10:00-17:00)
E-mail: takanawagateway-cc@jebll.co.jp