

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

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：2026年4月1日~2027年3月31日



西洋料理
ブッフェ
+
フリードリンク

お一人様

¥12,500より
(うち消費税¥1,136)
[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／蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味／モッツアレラチーズとトマトとバジルのカプレーゼ／ポテトサラダ／肉巻きおにぎり

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／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／春巻き／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。