

ケータリングサービス

橋膳

ミニマム オーダー	最終人数 確定期日	備考
ご相談	1週間前	ドリンクのみ ご注文可

# ケータリング

丸の内・大手町で30余年。

プロの調理人の手作りの味わいと温かさをお届けしてきた橋膳は、パーティー料理においてもこだわりはそのままに、ドレッシングまで手作り。ご趣旨や場面に応じてお作りする献立に、迅速な設営・撤収と行き届いたサービス。

ご担当様のお手を煩わすことなく、ご満足いただけるお料理とスムーズな運営をお約束します。

## 例) お一人様 4,500円 (諸経費含む)

### <お料理>

- 季節のフライドピンチョス
- ローストビーフ
- 塩豚低温ボイル ジャポネソース
- フランク水煮
- サーモンの香草焼 ライムメ
- サンドイッチ
- ズワイ蟹ペンネグラタン
- 五目炒飯
- 握り寿司
- カップデザートと生ケーキ

他

### <お飲み物>

- ビール
- ワイン
- 焼酎
- ウーロン茶
- ジュース

## 例) お一人様 6,000円 (諸経費含む)

### <お料理>

- 洋前菜のタワー
- 季節の和前菜と焼物の盛合せ
- ビーフステーキのピンチョス
- ラムチョップロースト
- 帆立フロレンス
- 季節のお造り 小皿にて
- 鮫鱈と鮫肝のソテー
- 生雲丹のパスタ
- 鯛めし
- 握り寿司
- カップデザートと生ケーキ

他

会のご趣旨やご要望を伺いながら、満足いただけるプランをご提案する、セミオーダースタイルです。上記は一例でございますので、何なりとお申し付けください。



ご希望のお飲み物もご用意しております。

お打ち合わせ時にお申し付けください。

ケータリングサービス

橋 膳

ミニマム オーダー	最終人数 確定期日	備考
ご相談	1週間前	ドリンクのみ ご注文可

# お弁当

「温かいご飯とお吸物でお迎えます」  
仕出し弁当専門の職人が、厳選された旬の素材を、  
ひとつひとつ丁寧に仕上げます。  
ご注文をいただいてからの手作りにこだわり、  
用途やご予算に合わせてご用意。  
旬の食材をご提供する、季節で変わるメニューが  
ご好評をいただいております。

\*禁忌・アレルギー対応、給仕、お食事前後のお飲み物も承ります。



神楽（かぐら） 税込 3,300円

季節の本格  
仕出し弁当



舞楽（ぶがく） 税込 2,750円



風雅（ふうが） 税込 2,200円



旬彩（しゅんさい） 税込 1,650円

山形牛と  
日本料理の  
お弁当

