

ケータリングサービス

橋膳

# ケータリング

丸の内・大手町で40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。ご趣旨やシーンに応じた献立に行き届いたサービスを添え、お客様をお迎えしております。

常駐しておりますので、会当日のご担当者様のお手を煩わすことなく、スムーズな進行をお約束します。

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	ドリンクのみのご注文可

**お一人様 税込3,300円**

## <お料理例>

- 旬の魚介と季節野菜のピンチョス
- 串揚げとフリッター
- 自家製ローストビーフ
- 牛しゃぶの生春巻き
- 大海老のチリソース掛け
- サーモンムニエル
- ズワイ蟹パンネグラタン
- サンドイッチ
- 海鮮五目焼きそば
- 握り寿司
- 小椀蕎麦
- 季節のフルーツ盛合せ 他

**お一人様 税込5,500円**

## <お料理例>

- 季節の和前菜と焼物盛合せ
- 洋前菜のタワー
- 山形牛ステーキピンチョス
- 旬のお造り 小皿にて
- 帆立貝柱 フローレンス風
- 鮫鱈と鮫肝のソテー
- 雲丹パスタ
- 鰻御飯
- 上握り寿司
- 鴨南蛮蕎麦
- 季節のフルーツ盛合せ
- 生ケーキ 他

※別途、ご希望のお飲み物をご指示ください。

※ご飲食代金の他に諸経費を申し受けます。

事前のお打ち合わせにて会のご趣旨やご希望を伺い、ご予算に応じて献立を作り上げていくセミオーダースタイルです。盛会の一助としていただけますよう努めておりますので、何なりとお申し付けください。



ケータリングサービス

# 橋膳 お弁当

「温かいご飯とお吸物でお迎えます」  
研鑽を積んだ料理人が、市場より取り寄せた旬の食材を、ひとつひとつ丁寧に仕上げます。  
一からの手作りにこだわり、四季を映した本格料理弁当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。

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	ドリンクのみのご注文可



八重(やえ) 税込 4,860円

## 檜・塗りの器の 本格仕出し弁当



千草(ちぐさ) 税込 3,240円



松風(まつかぜ) 税込 2,700円



主菜を選べる  
東(あづま) 税込 2,160円～

## 山形牛に舌鼓 折詰弁当



主菜を選べる  
山吹(やまぶき)  
税込 2,592円～



主菜を選べる  
若竹(わかたけ)  
税込 1,728円～

## MELBA<sup>®</sup>

MARUNOUCHI

お客様への手土産に、会議の茶菓に。  
1960年代から伝わる「本来の」パウンドケーキ



化粧箱入り  
1本 税込 2,376円  
(個包装もご用意します)



※お弁当のゴミ回収処分費として商品代金の10%を申し受けます。※配膳サービスをご希望のお客様には要員をお付けします。(別途費用・湯茶サービスを含む)

その他のお弁当や最新の情報は、<https://www.hashizen.co.jp/> をご確認ください。