

# 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:2024年4月1日~2025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/魚介(海老・烏賊・蛸)のサラダ クリュディテ添え/  
蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味/モッツアレラチーズ・トマト・バジルのカプレーゼ

**温製料理** カジママグロのソテ 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/照り焼きハンバーグステーキ/  
豚肩ロース肉のロースト 粒マスタードソース/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

**フリードリンク** 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)

※お料理のみのプランは、お一人様¥9,000(うち消費税¥818)にてご用意しております。その際、ドリンクについては実数計上にて承ります。

## 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。

ヴィラフォンテーヌ グランド 東京有明

ご予約・お問合せ

TEL: 03-6426-0505