



洋食 ¥800

煮込みハンバーグ (デミグラス・トマト・ホワイトソース)
 味噌カツ (本場名古屋の味を再現) ※メンチ・エビフライにも出来ます
 ラタトゥイユ (野菜のトマト煮込み) ※お肉入りにも出来ます
 揚げたてミックスフライ (その場で揚げるので熱々!)
 豚キムチ炒め (甘味のある脂身が特徴の「もち豚」を使用)

和食 ¥800

鯖の味噌煮・赤魚の西京焼・鮭の塩焼き
(魚は季節により変更する場合はございます)

ミックスカツ旨煮・ふわとろ親子煮・チキン南蛮

中華 ¥800

麻婆豆腐・麻婆ナス・蒸し鶏バンバンジーソース

副菜 ¥100 ~ ¥200

- ・納豆とオクラの和え物
- ・レンコンの高菜炒め
- ・ナスの煮浸し
- ・白菜と豚ひき肉の煮物
- ・筑前煮
- ・ごぼう天
- ・きんぴらゴボウ
- ・しらたきの明太子和え
- ・あんかけ鶏団子
- ・菜の花のゴマ和え
- ・シュウマイ
- ・ブロッコリーマヨ和え
- ・ダシ巻き玉子
- ・クリームチーズの磯辺揚げ
- ・おからのキュウリサラダ
- ・ほうれん草の白和え

ご予算に応じてお作りいたします。メニューに無いものでもお気軽にご相談ください

朝食メニュー

鶏飯 ¥600 鶏肉、錦糸卵、椎茸、葱、海苔、胡麻、紅生姜などを
 ご飯の上へのせ、鶏スープをかけて食べる料理

和風唐揚げ or 粗挽きソーセージ ¥200

サラダ

グリーンサラダ ¥200・ポテトサラダ ¥300・マカロニサラダ ¥300
 シーザーサラダ ¥300・コールスロー ¥300・大根&水菜サラダ ¥300

スープ

お吸い物 ¥200・味噌汁 ¥200・コーン玉子スープ ¥300
 オニオンスープ ¥300・トムヤンクン ¥300・豚汁 ¥300

くだもの

カットフルーツ盛り ¥3000 ~ ¥5000 ご予算に応じてお作りいたします
 お気軽にご相談ください

ドリンク

ウーロン茶・緑茶・ジャスミンティー 他 各¥100

アルコール

生ビール ¥500 サーバー持込・電源いらずなのでどこでもOK!
 打ち上げ・社内パーティーなどご利用ください

ご注文方法



洋食 ¥800

煮込みハンバーグ (デミグラス・トマト・ホワイトソース)
 味噌カツ (本場名古屋の味を再現) ※メンチ・エビフライにも出来ます
 ラタトゥイユ (野菜のトマト煮込み) ※お肉入りにも出来ます
 揚げたてミックスフライ (その場で揚げるので熱々!)
 豚キムチ炒め (甘味のある脂身が特徴の「もち豚」を使用)

和食 ¥800

鯖の味噌煮・赤魚の西京焼・鮭の塩焼き
(魚は季節により変更する場合はございます)

ミックスカツ旨煮・ふわとろ親子煮・チキン南蛮

中華 ¥800

麻婆豆腐・麻婆ナス・蒸し鶏バンバンジーソース

副菜 ¥100 ~ ¥200

- ・納豆とオクラの和え物
- ・レンコンの高菜炒め
- ・ナスの煮浸し
- ・白菜と豚ひき肉の煮物
- ・筑前煮
- ・ごぼう天
- ・きんぴらゴボウ
- ・しらたきの明太子和え
- ・あんかけ鶏団子
- ・菜の花のゴマ和え
- ・シュウマイ
- ・ブロッコリーマヨ和え
- ・ダシ巻き玉子
- ・クリームチーズの磯辺揚げ
- ・おからのキュウリサラダ
- ・ほうれん草の白和え

ご予算に応じてお作りいたします。メニューに無いものでもお気軽にご相談ください

**1. 朝食メニュー
 はこちらになります**

**2. オプションメニューを
 選ぶ**

(ご予算に応じてお好きなものを!
 メニューに無いものもご相談下さい!)

朝食メニュー

鶏飯 ¥600 鶏肉、錦糸卵、椎茸、葱、海苔、胡麻、紅生姜などを
 ご飯の上へのせ、鶏スープをかけて食べる料理

和風唐揚げ or 粗挽きソーセージ ¥200

サラダ

グリーンサラダ ¥200・ポテトサラダ ¥300・マカロニサラダ ¥300
 シーザーサラダ ¥300・コールスロー ¥300・大根&水菜サラダ ¥300

スープ

お吸い物 ¥200・味噌汁 ¥200・コーン玉子スープ ¥300
 オニオンスープ ¥300・トムヤンクン ¥300・豚汁 ¥300

くだもの

カットフルーツ盛り ¥3000 ~ ¥5000 ご予算に応じてお作りいたします
 お気軽にご相談ください

ドリンク

ウーロン茶・緑茶・ジャスミンティー 他 各¥100

アルコール

生ビール ¥500 サーバー持込・電源いらずなのでどこでもOK!
 打ち上げ・社内パーティーなどご利用ください