



# Sushi & Beyond

## ケータリング専門に20年の実績

実演寿司付きのケータリングなら  
Sushi & Beyondへ。  
熟練の職人が目の前でご提供する極上の寿司は  
「絶品」の一言。  
演出・飾りつけ・進行まで、  
パーティをトータルプロデュースいたします。

会場がお好みの空間に  
徹底した  
コーディネート

さまざまな食に対応  
ベジタリアン  
ヴィーガン  
ムスリム

経験豊富な  
スタッフによる  
心を込めたおもてなし



- ◆ご予約は150,000円(税抜)から承ります
- ◆8,000円(税抜)プランは30名様から承ります
- ◆プランはフリードリンクと諸経費すべてのセット価格です
- ◆設営・進行・片付けまで、すべて弊社にお任せください
- ◆パーティは2時間制とさせていただきます
- ◆仕入れ状況によりメニュー内容が変更となる場合がございます

catering service

Sushi & Beyond



# Party Plan

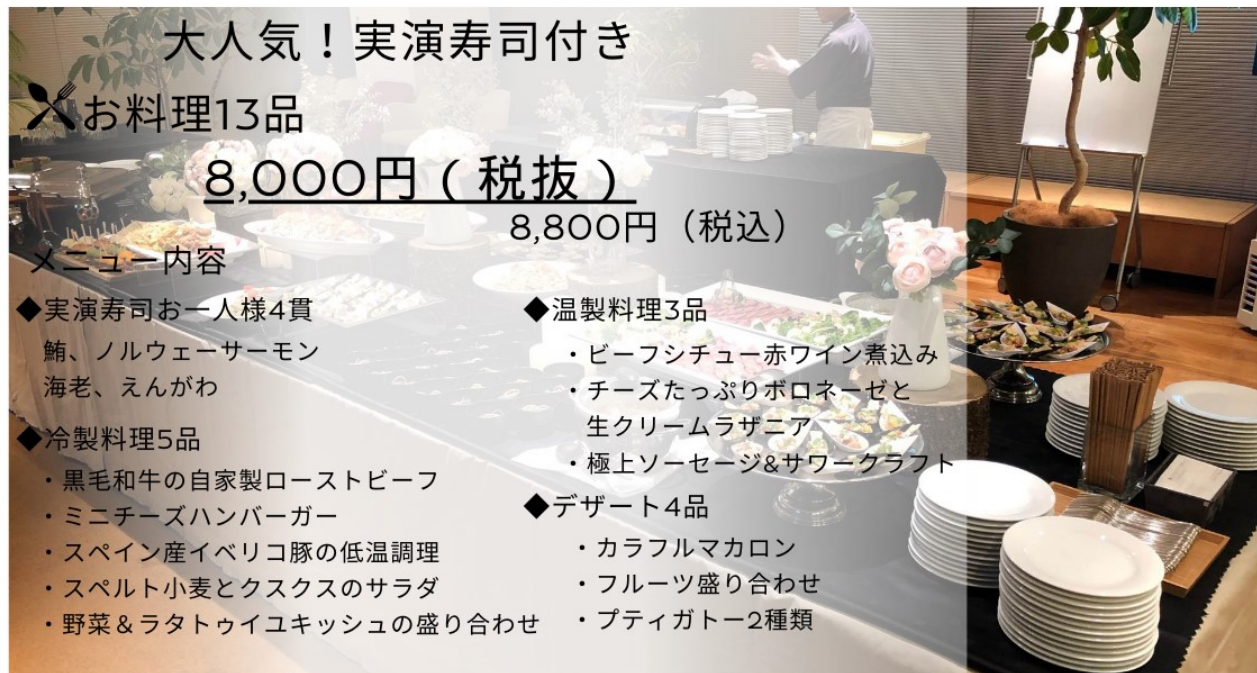
大人気！実演寿司付き

✂️ お料理13品

8,000円（税抜）  
8,800円（税込）

メニュー内容

- ◆実演寿司お一人様4貫  
鮪、ノルウェーサーモン  
海老、えんがわ
- ◆冷製料理5品
  - ・黒毛和牛の自家製ローストビーフ
  - ・ミニチーズハンバーガー
  - ・スペイン産イベリコ豚の低温調理
  - ・スペルト小麦とクスクスのサラダ
  - ・野菜&ラタトゥイユキッシュの盛り合わせ
- ◆温製料理3品
  - ・ビーフシチュー赤ワイン煮込み
  - ・チーズたっぷりポロネーゼと生クリームラザニア
  - ・極上ソーセージ&サワークラフト
- ◆デザート4品
  - ・カラフルマカロン
  - ・フルーツ盛り合わせ
  - ・プティガトー2種類



✂️ お料理13品

7,000円（税抜）  
7,700円（税込）

- ◆桶寿司お一人様3貫  
鮪、ノルウェーサーモン、海老
- ◆冷製料理6品
  - ・国産特選牛のロティ 香草サラダを合わせて
  - ・パルメザンチーズ香るシーザーサラダ
  - ・テリヤキチキンのミニハンバーガー
  - ・うまみたっぷり筑前煮とふっくら鯖の西京焼き
  - ・ローストポークのバルサミコソース
  - ・むきエビとブロッコリーのペペロンチーノ風
- ◆温製料理3品
  - ・本ズワイの蟹チャーハン
  - ・豆乳ベシャメルヘルシーラザニア
  - ・鶏モモ肉の野菜たっぷり黒酢だれ
- ◆デザート3品
  - ・なめらかマンゴープリン
  - ・プティガトー2種類



✂️ お料理11品

5,000円（税抜）  
5,500円（税込）

- ◆冷製料理6品
  - ・彩りチラシ寿司または3種の手まり寿司（海老、生ハム、錦糸玉子）
  - ・オーストラリア産ローストビーフ
  - ・国産鶏むね肉のヘルシーサラダ
  - ・豚肉の甘辛仕立て
  - ・チェリートマトとパールモッツァレラのカプレーゼ
  - ・スモークサーモン柑橘ドレッシングのマリネ
- ◆温製料理3品
  - ・鶏もも肉グリルと完熟トマトのソース
  - ・やわらかミニハンバーグとホクホクマッシュポテト
  - ・特製上海焼きそば
- ◆デザート2品
  - ・プティガトー2種類

## 2時間フリードリンク

- ・瓶ビール
- ・オレンジジュース
- ・ワイン（赤/白）
- ・ウーロン茶
- ・ウイスキー
- ・炭酸水
- ・レモンサワー
- ・ミネラルウォーター

## キャンセルポリシー

- 開催日の8日前まで：無料
- 開催日の7日前～2日前まで：ご注文金額の50%
- 開催日前日：ご注文金額の80%
- 当日：100%のキャンセル料が発生いたします。

