

2ndTableのオードブル

HORS D'OEUVRE



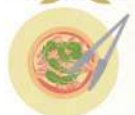
お一人様

¥1,800 (税抜) / 8品

- 鶏のからあげ
- 皮付きポテトフライ
- チャパタサンドバリエーション
- ホタテとオリーブのピンチョス
- トリュフ風味のライスコロッケ
- スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風
- 季節のフィンガーフード < 2種 >

無料
提供

オードブルのお届けについて



1皿につき1本
取り分け用トングを
お付け致します



お箸・紙皿と
紙おしぼりを無料で
お付け致します

※付け合わせや野菜は季節や仕入れ状況により変わります。
※衛生上の観点より、オードブルの品質を守るため冷ました状態でお届けいたします。

メニューのカスタマイズや『7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしい』などの
盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

温製
料理

アツアツの御料理を会場で

2ndTableの温製オードブルには発熱剤を
お付けしております。

発熱剤は同梱されているプラスチックカップ
の水を注ぐだけの簡単な仕組みで、どのよう
な会場でも手軽にアツアツの御料理をお楽し
みいただけます。



ご利用案内
の
オードブルの

最低注文金額に届かない場合でも、ぜひ一度ご相談ください。

最低注文金額

2万円(税抜)

ご注文期限

開催日前日の15時までにお申し込みします。

キャンセル料金

前日15時まで: ご注文金額の0%
前日15時以降: ご注文金額の100% のキャンセル料を申し受けます。

オードブル ラインナップ

HORS D'OEUVRE LINEUP



お一人様

¥2,400 (税抜)/10品

- 温 四川風海老のチリソース
- 温 鶏のからあげ
- ・シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- ・ローストビーフ
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風
- ・季節のフィンガーフード <4種>



お一人様

¥3,200 (税抜)/12品

- ・トリュフ風味のライスコロッケ
- ・チャパタサンド バリエーション
- ・魚介とロマネスコのマリネ〜アーリオオーリオ〜
- ・スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風
- ・生ハムとドライイチジクのピンチョス
- ・季節のフィンガーフード <6種>
- ・季節のプチデザート

その他、メニューや価格にご要望がございましたらご相談ください。

上記の他にも様々なメニュー・プランを取り揃えております。

