

2ndTableのおすすめパーティープラン

セッティングや
後片付けもお任せ

お箸・取皿の
無料備品付き

経験豊富な
スタッフが対応

温製料理は
アツアツでご提供



とっても豪華な 11 品の大人気プランです！

FREE
DRINK
PLAN 付き

EXCELLENT PLAN

エクセレントプラン

お一人様

¥5,000 (税抜) / 11品(飲み放題付き)

温製料理

- ・白身魚の香草グリル
- ・鶏の香味チリソース
- ・ステーキハウスのビーフピラフ

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ（お一人様/2貫）
- ・ローストビーフ
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロケ
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・季節の冷製料理
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレットチェダーチーズ〜
- ・デザート

上質な御料理の提供と豊富なパーティー実績。和洋中バラエティ豊かなメニューをご用意しております。

弊社は 10 名様のご会食からレセプション・式典・学会等における 2,000 名様規模のパーティーまで
年間 3,000 件を超える数のケータリング・出張パーティーを行っております。



PREMIUM PLAN

プレミアムプラン

華やかなパーティーにピッタリです！

お一人様 ¥6,000 (税抜) / 14品(飲み放題付き)



温製料理

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風パエリア
- ・鶏の香味チリソース

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ（お一人様 /2 貫）
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム ハモンセラーノ
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・紫キャベツとニンジンラのラペ
- ・季節の冷製料理
- ・季節のフィンガーフード
- ・デザート



LUXURY PLAN

ラグジュアリープラン

キックオフパーティーなどにも最適！

お一人様 ¥7,000 (税抜) / 16品(飲み放題付き)



温製料理

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風パエリア
- ・トリュフソースのグリルチキン〜彩り野菜添え〜
- ・四川風エビのチリソース
- ・上海風焼きそば

冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ（お一人様 /2 貫）
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム ハモンセラーノ
- ・ミニハンバーガー
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・コーン&ディップ
- ・季節の冷製料理
- ・季節のフィンガーフード
- ・マカロン・アソート

※メニューや価格は柔軟に対応いたします。ご要望がおありの際はぜひ一度、ご相談くださいませ。

全てのパーティープランの料金内にこちらのドリンクが含まれています

FREE
DRINK
PLAN

ALCHOL

- 瓶ビール
- ワイン（赤 / 白）
- レモンサワー
- 焼酎（麦 / 芋）
- ウィスキー
- 日本酒（冷酒）
- ハイボール

SOFT DRINK

- ウーロン茶
- ジンジャエール
- オレンジジュース
- ミネラルウォーター



FREE
DRINK
PLAN 付き

CASUAL PLAN

カジュアルプラン

名刺交換会など交流がメインのお集まりにどうぞ！

お一人様

¥4,000 (税抜) / 8品(飲み放題付き)

冷製料理

- ・スペイン産ハム ハモンセラーノ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・季節の冷製料理
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マカロン・アソート



VEGAN

FREE
DRINK
PLAN 付き

VEGAN/VEGETARIAN PLAN

ヴィーガン・ベジタリアンプラン

工夫を凝らした自慢のプランです！

お一人様

¥6,000 (税抜) / 12品(飲み放題付き)



温製料理

- ・テンペのグリル〜ヴィーガンクリームソース〜
- ・大豆ミートの菜園風トマト煮込み
- ・大豆ミートの小籠包
- ・ベジタブルナゲット・ポテトフライ
- ・ターメリックライス (カップ)

- ・クスクスのオニオンマリネ
- ・2種のズッキーニとタブナードソース
- ・キヌアのサラダ〜トマトドレッシング〜
- ・ミックスビーンズのマリネ
- ・キノコのマリネ

冷製料理

- ・季節の冷製料理
- ・グリル野菜のチャパタ

パーティープランの
ご利用案内

最低注文金額

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。

15 万円 (税抜)

ご注文期限

開催日10営業日前までをお願いします。

人数変更

5営業日前17時までをお願いします。

キャンセル料金

5日前17時まで：総額の0%

5日前17時以降：総額の50%

3日前17時以降：総額の80%

2日前17時以降：総額の100% のキャンセル料を申し受けます。

※全てのパーティープランに、料理・飲み物・セッティング・後片付け・備品・テーブルクロス・サービススタッフ・出張費が含まれます。

スタンダードプラン 全10品 / お一人様 4,500円（税抜）

華やかさとボリュームを兼ね備えたおすすめプランです。



【温製料理】

- ・ステーキハウスのビーフピラフ
- ・白身魚の香草グリル
- ・四川風エビのチリソース

【飲み放題メニュー】

- ・瓶ビール
- ・焼酎（麦/芋）
- ・日本酒（冷酒）
- ・ワイン（赤/白）
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

【冷製料理】

- ・ローストビーフ
- ・スペイン産ハム・ハモンセラーノ
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・季節の冷製料理
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャパタサンド
- ・デザート

プラチナプラン 全14品 / お一人様 5,500円（税抜）

式典など特別なお集まりの席にピッタリ！



【温製料理】

- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・白身魚の香草グリル
- ・地中海風バエリア
- ・鶏の香味チリソース

【飲み放題メニュー】

- ・瓶ビール
- ・焼酎（麦/芋）
- ・日本酒（冷酒）
- ・ワイン（赤/白）
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

【冷製料理】

- ・スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・紫キャベツとニンジンのラペ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・キヌアとチキンのトマトドレッシング
- ・季節の冷製料理
- ・ミニハンバーガー
- ・マカロン・アソート

2ndTableのオードブル

H O R S D ' O E U V R



お一人様

¥1,800 (税抜) / 8品

- 地中海風シーフードパエリア
- 鶏もも肉のハーブグリル 彩り野菜添え
- ローストビーフ
- スペイン産生ハム「ハモンセラノ」
- イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜

- オイルサーディン&ブロッコリー
- 紫キャベツとニンジンのラペ
- ダブルベリーのカレー

無料
提供

オードブルのお届けについて



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。

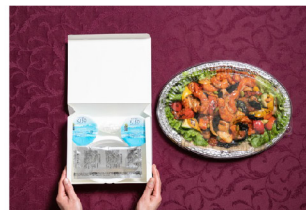
メニューのカスタマイズや『7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしい』などの
盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

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。



オードブルの
ご利用案内

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2日前の15時までにお願います。

キャンセル料金

開催2日前の15時まで：ご注文金額の0%

開催2日前の15時まで：ご注文金額の100% のキャンセル料を申し受けます。



お一人様

¥2,600 (税抜) / 11品



- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・四川風エビのチリソース
- ・白身魚の香草グリル
- ・スペイン産生ハム「ハモンセラーノ」
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・キヌアとチキンのマリネ
- ・紫キャベツとニンジンのラベ
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マカロン・アソート



お一人様

¥3,200 (税抜) / 13品



- ・牛肉の赤ワイン煮込み
- ・地中海風シーフードバエリア
- ・白身魚の香草グリル
- ・鶏もも肉のハーブグリル
〜彩り野菜添え〜
- ・ローストビーフ
- ・スペイン産生ハム「ハモンセラーノ」
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・紫キャベツとニンジン
- ・マカロン・アソート

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。



2ndTableのデザートケータリング



DESSERT CATERING PLAN

デザートケータリングプラン

お一人様 ¥3,500 (税抜) / 7品
(ソフトドリンク飲み放題付き)

デザートメニュー

- ・ニューヨークチーズケーキ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ
- ・濃厚なガトーショコラ
- ・生キャラメルケーキ
- ・ティラミス
- ・桃とラズベリーのケーキ



デザートケータリングプランの飲み放題はソフトドリンクのみのご用意となります。

DRINK MENU

- ホットコーヒー
- オレンジジュース
- コーラ
- 紅茶
- アップルジュース
- ミネラルウォーター
- ウーロン茶
- ジンジャーエール
- 炭酸水

FREE
DRINK
PLAN