

ケータリングの非日常感をリーズナブルに楽しみたい

# ライトプラン

4,000円 (税込4,400円)

・8品+デザートとドリンク付き

特別な会をいつもよりちょっと贅沢に楽しみたい

# 月火水限定プラン

5,000円 (税込5,500円)

・8品+デザートとドリンク付き  
・スパークリングワイン (お一人様1杯) or品数+2品  
・生ビール/角ハイボールサーバーをMAX40%OFF (オプション)

## 冷製料理

- ・まい泉 ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・おとなのポテトサラダ
- ・海老の揚げ春巻き スウィートチリソース
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル

## 温製料理

- ・大麦三元豚肩ロース肉の黒胡椒バターソース
- ・チキンライスとポイルエッグのホワイトソース
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・上海風焼きそば

## デザート

- ・プティフル各種

## ドリンク

瓶ビール/麦・芋焼酎/ウィスキー/赤・白ワイン  
こだわり酒場のレモンサワー/翠ジンソーダ/炭酸水  
烏龍茶/アップルジュース/コーラ/ミネラルウォーター

## 冷製料理

- ・まい泉 ミニメンチかつバーガー
- ・すりおろし野菜と小海老の冷製平打麺
- ・カレイの昆布締め 土佐酢ジュレ
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル

## 温製料理

- ・米沢三元豚肉の低温調理 ノルマンディー風
- ・大山鶏肉と湯葉のフリカッセ
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・上海風焼きそば

## デザート

- ・プティフル各種

## ドリンク

瓶ビール/麦・芋焼酎/ウィスキー/赤・白ワイン/  
こだわり酒場のレモンサワー/翠ジンソーダ炭酸水/  
烏龍茶/アップルジュース/コーラ/ミネラルウォーター



※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。ご了承くださいませ。  
※旬の新鮮な食材を厳選して使用しておりますので、季節により料理内容と器が変更になる場合がございます。  
※50名様～承ります。デイ・ナイト株式会社運営施設で2025年3月末までの限定メニューのため、詳細は各会場担当者までお問い合わせください。