

RANDOR

HOTEL & CATERING



すぐ手の届く贅沢を



FINGER

¥4,500

(税込¥4,950)

~2h飲み放題付~

〈冷製料理〉
彩りバーガー

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

オリビエサラダ
(ロシア風ポテトサラダ)

〈デザート〉
彩りロールケーキ

CASUAL

¥4,500

(税込¥4,950)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
ポッコ・アッラ・ロマーナ
(鶏肉のトマト煮)

地中海風白身魚のグリル

〈冷製料理〉
彩りバーガー

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

〈デザート〉
彩りロールケーキ

STANDARD

¥5,000

(税込¥5,500)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
ポッコ・アッラ・ロマーナ
(鶏肉のトマト煮)

地中海風白身魚のグリル

ポローニャ風
ラゲースソースペンネ

〈冷製料理〉
付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリーヌ

ローストビーフ
シャリアピンソース

彩り野菜のグリル

〈デザート〉
プチケーキアソート



DELUXE

¥6,000

(税込¥6,600)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン
(牛肉の赤ワイン煮)

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

西欧風アラビータベンネ

〈冷製料理〉

付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリース

ローストビーフ シャリアピンソース

帆立とグリル野菜のマリネ
ローズマリーを添えて

熟成ハモン・セラーノ

〈デザート〉

色彩マカロン

PREMIUM

¥7,500

(税込¥8,250)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン
(牛肉の赤ワイン煮)

ポークと温野菜のバーニャカウダ

ムール貝の白ワイン蒸し

濃厚シーフードクリームペンネ

〈冷製料理〉

握り寿司
(おひとり様2貫)

マグレ・ド・キャナル
(鴨の燻製)

熟成ハモン・セラーノ

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

シェフ特製ローストビーフ

帆立とグリル野菜のマリネ

〈デザート〉

色彩マカロン

ROYAL

¥11,000

(税込¥12,100)

~2h飲み放題付~

〈温製料理〉

牛フィレ肉のソテー

地中海風アクアパッツァ

甘鯛のムニエル

ラグー・アッラ・ボロネーゼ

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン
(牛肉の赤ワイン煮)

〈冷製料理〉

付け合わせパン

ローストビーフ カットイングLIVE

マグレ・ド・キャナル
(鴨の燻製)

サーモンのフリヴォリテ
キャビアとともに

グリルチキンのペイザンスサラダ

〈デザート〉

色彩マカロン

シェフ特製ケーキ2種



VEGETARIAN
¥5,500
 (税込¥6,050)
 ~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
 ラタトゥイユ
 和風豆腐ハンバーグ おろしソース仕立て

〈冷製料理〉
 オリビエサラダ(ロシア風ポテトサラダ)
 季節野菜のグリル
 ベジゴーヤチャンプルー
 椎茸とほうれん草のごま和え
 付け合わせパン

〈デザート〉
 彩りフルーツのマチエドニア(フルーツボンチ)



HALAL
 ※ムスリムフレンドリー
¥5,500
 (税込¥6,050)
 ~2h飲み放題付~

〈温製料理〉
 ポッコ・アッラ・ロマーナ(鶏肉のトマト煮)
 地中海風白身魚のグリル

〈冷製料理〉
 付け合わせパン
 タンドリーチキン
 オリビエサラダ(ロシア風ポテトサラダ)
 シュリンブピンチョス ジェノベーゼ仕立て
 茄子チキン 甘口ソース添え

〈デザート〉
 彩りフルーツのマチエドニア(フルーツボンチ)

ALCOHOL

瓶ビール ウイスキー ハイボール 赤ワイン 白ワイン レモンサワー 芋焼酎 麦焼酎

SOFT

ウーロン茶 ジンジャーエール コカコーラ オレンジジュース ミネラルウォーター

ALCOHOL

日本酒(八海山) カシスオレンジ カシスウーロン カシスソーダ
 レゲエパンチ ファジーネーブル ライチオレンジ

SOFT

100%オレンジジュース

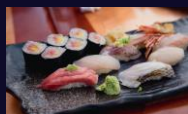
DRINK MENU

**追加
 DRINK MENU
 +¥1,000**

OPTION



乾杯用シャンパン(50杯分)
 ¥30,000(税込¥33,000)



寿司桶(50貫)
 ¥15,000(税込¥16,500)



ローストビーフカッティングLIVE
 (50名様分)
 ¥50,000(税込¥55,000)



珈琲/紅茶
 ICE: ¥250(税込¥275)
 HOT: ¥300(税込¥330)
 ※50杯からのご発注に限ります。



金屏風
 ¥19,800(税込¥21,780)



生ビールサーバー(10L)
 ¥15,000(税込¥16,500)



握り寿司(150貫)
 ¥120,000(税込¥132,000)



生ハム原木カッティングLIVE
 (50名様分)
 ¥50,000(税込¥55,000)



茶菓子セット
 ¥500(税込¥550)
 ※50セットからのご発注に限ります。



鏡開き(1斗樽9L)
 ¥100,000(税込¥110,000)

季節や企業様カラーに合わせたコーディネート ¥70,000(税込¥77,000)



最低発注金額

¥126,000(税込¥138,600)~

¥126,000以下のご注文は別途配送費、スタッフ費用が発生いたします。

	30~8日前	7・6・5・4日前	3・2日前	当日・前日
<キャンセル料>	総額(税込)の 0%	総額(税込)の 50%	総額(税込)の 80%	総額(税込)の 100%

※表示金額はサービススタッフ・テーブルクロス等を含む金額です。

※カトラリーや一部カップは使い捨て容器を使用しております。

ランドーケータリングではお客様のご要望に応じたオーダーメイドプランのご提案も可能でございます。結婚式・企業イベント・プライベートパーティーなどあらゆるシーンでお客様の理想を実現いたします。お客様一人ひとりの好みや食事制限にも柔軟に対応し全てのゲストが満足できるお料理を提供いたします。