



Jo's Kitchen

お客様の記憶に残る感動空間を創造します
最高峰の料理・最高峰のスタッフ・最高峰の演出にておもてなしをいたします

5500円プラン フリードリンク 120分付き

※消費税込の金額です。税抜 5,000円

専属シェフの
美味しい
料理をご提供!

搬入・準備から
撤収まで
すべて対応!

料理・フリードリンク 120分付き・ケータリング諸経費込みにて
5,500円のパッケージプランです。定番・人気メニューをご用意しております。



Menu

冷製料理

Jo's Kitchen 特製ローストビーフ
鶏胸肉のサラダチキン
ポテトサラダと生ハム
クロワッサンサンド

温製料理

Jo's Kitchen オリジナル 鶏から揚げとポテト
白身魚のアクアパッツァ風
ローストポーク ハニーマスタードソース
アッシパルマンティエ風

デザート

Jo's Kitchen 特製デザート

Option

- ・うどん・そば実演 お一人様 550円～
- ・ローストビーフ実演 お一人様 1,100円～
- ・ロゴ入りマカロン 1個 385円～(30個～)
- ・チョコレートファウンテン お一人様 880円～
- ・寿司桶 1桶 5,500円～

※30名様～となります。

※種類により別途諸経費が発生いたします。

Drink

- ・瓶ビール
- ・ウーロン茶
- ・ワイン(赤/白)
- ・オレンジジュース
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ウイスキー

※その他のドリンクもオプションにてご用意いたします

※仕入れ状況により異なる場合がございます。



Jo's Kitchen

お客様の記憶に残る感動空間を創造します
最高峰の料理・最高峰のスタッフ・最高峰の演出にておもてなしをいたします

6600円プランフリードリンク120分付き

※消費税込の金額です。税抜6,000円

専属シェフの
美味しい
料理をご提供!

搬入・準備から
撤収まで
すべて対応!

料理・フリードリンク120分付き・ケータリング諸経費込みにて
6,600円のパッケージプランです。ご満足いただける内容にてご用意しております。



Menu

冷製料理

Jo's Kitchen 特製 低温で仕上げたローストビーフ
ミニバーガー
魚介のカップサラダ
自家製 牛タンの塩だれ
鶏胸肉のサラダチキン
ピンチョス

温製料理

合鴨胸肉のロティ 粒マスタード入りオレンジソース
鶏もも肉のフリカッセ
豚バラ肉の3時間煮込み
白身魚と大葉のパートブリック揚げ
旬魚と彩野菜

デザート

Jo's Kitchen 特製デザート

Option

- ・うどん・そば実演 お一人様 550円～
- ・ローストビーフ実演 お一人様 1,100円～
- ・ロゴ入りマカロン 1個 385円～(30個～)
- ・チョコレートファウンテン お一人様 880円～
- ・寿司桶 1桶 5,500円～

※30名様～となります。

※種類により別途諸経費が発生いたします。

Drink

- ・瓶ビール
- ・ウーロン茶
- ・ワイン(赤/白)
- ・オレンジジュース
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ウイスキー

※その他のドリンクもオプションにてご用意いたします

※仕入れ状況により異なる場合がございます。