

テイクアウト料理のご案内

ホテルのお料理をご指定の場所へお届けいたします。オフィスでのパーティーなど、気軽にホテルの味をお楽しみいただけます。

料金：一皿 5,400円（消費税込み） ※3日前までにご予約ください



オードブルの盛り合わせ



鶏肉竜田揚げ&フライドポテト



中華点心



フィンガーフードA

チーズの甘いカニ/シリアルとアボカドポテトの一口焼ト/パプリカポークチーズのトイロ



フィンガーフードB

森の香り茸のキノコ/マグロの胡麻風味ガレットとホワイトチーズのパン/オムレツ/オムレツのトイロ



串揚げ取り合わせ

くわいと梅の胡麻団子串/包み蓮根磯部串/網目春巻きスティック/パエリア



ミックスサンドとフォカッチャサン



ペンネリガーテ 菜園風



シュリンピラフ



オープンサンド



巻き寿司

■ オプション

- ・サービススタッフ 1名10,800円（設営撤去を含む4時間）
- ・取り皿&グラスセット 1名様540円
- ・テーブルクロス 1枚432円
- ・運搬費5,400円

- * 上記以外のお料理もお気軽にご相談ください。
- * 食材の都合により、メニュー内容が一部変更となる場合がございます。
- * 配達エリアはホテルより車にて1時間以内にさせていただきます。
- * お料理のお皿は、使い捨てのお皿を使用しますので回収はございません。お箸はお付けいたします。
- * グラス、取り皿、フォーク、卓上容器等はお客様にてご用意ください。



川崎日航ホテル

ケータリングサービスのご案内

会議や展示会などのアフターパーティー、竣工披露祝賀会や記念行事のお集まりにホテルならではの料理を会場にお届けいたします。会場のレイアウト、看板、お花、お料理、屋台、レセプタントなど、お客様のご要望に応じてパーティーを演出いたします。



ご予約・お問い合わせ

宴会予約 TEL. **044-244-4441** (9:00~19:30)
〒210-0024 川崎市川崎区日進町1番地
(JR川崎駅中央東口より徒歩1分、京急川崎より徒歩5分)
HP. <http://www.kawasaki-nikko-hotel.com>



～ ケータリング費用を全て含んだフルパッケージプラン ～

ケータリングプラン

本格的なホテルの味とサービスをご提供する、buffetスタイルのケータリングパッケージプランです。パーティーに必要な器材の用意を一括で承りますので、お客様の手を煩わせることなく、会社の会議室や教室・ホールが瞬く間にスタイリッシュなパーティー会場になります。

30名様 231,000 円

追加10名様につき 72,000円

【料金に含まれるもの】

お料理（和洋buffet）、運搬費、設営費、人件費、器材費、税金・サービス料
※お飲物は別料金となります。

buffetメニュー例

冷製料理

- ◇ テリーヌとシーフードサラダ ◇ チーズと合鴨胸肉燻製の盛り合わせ オレンジ添え
- ◇ チキンの冷製 ニース風 ◇ コールミート盛り合わせ 季節のサラダ ◇ ミックスサンド

和食

- ◇ 野菜炊合せ ◇ くわいと梅の胡麻団子串、包み蓮根磯辺串の盛り合わせ ◇ 鶏肉山椒焼き ◇ 巻き寿司

温製料理

- ◇ 帆立貝グリーンカレーバター焼き ◇ サーモンのフラン フィレンツェ風
- ◇ イトヨリのロースト オープン焼きポテト添え ソースジェノベーゼ ◇ ミニピッツァ ◇ シュリンプピラフ

デザート

- ◇ フルーツ盛り合わせ ◇ コーヒー

- * 季節食材の都合により、メニューが一部変更になる場合がございます。ご了承ください。
- * その他お花、屋台、レセプタント、看板、会場レイアウトなど、お客様のご要望に応じてご提案いたします。
- * 詳細につきましては、お電話にてお問合せください。

料金表

料金は消費税を含んだ表示となっております。表記以外の備品等もお問合せください。

料理	数量	単価	設営
立食形式	1名様	4,752円～	会場下見後にお見積書作成
お弁当	1名様	2,970円～	
サンドウィッチ	1名様	1,544円～	運搬
オードブル	1名様	1,188円～	トラック 6時間/1台 32,400円
フルーツ	1名様	2,019円～	※大きな機材が必要な時や、料理数が約40名様分以上の際に使用いたします。また、夏場のケータリング時は保冷車を使用することもございます。
寿司飯台	1桶	7,128円～	
寿司模擬店	1人前	1,782円～	スタッフ 4時間/1名 10,800円
ローストビーフ	50人前	59,400円～	お客様10名様につきスタッフ1名が目安となります。
飲物			レセプタント 2時間/1名 21,600円～
ビール		950円	お客様10名様につきレセプタント1名が目安となります。
ウイスキー（ボトル）		14,256円	
日本酒（一合）		594円	その他
焼酎（ボトル）		5,940円	つぼ花 5,400円～
ワイン（赤・白）		5,940円	備品（グラス、お皿） 1名様 540円
ソフトドリンク		594円	テーブルクロス 1枚 432円
			※お客様が飲物・グラス・お皿を用意することも可能です。

パーティー実施までの流れ

日時、パーティ開催場所、ご人数、パーティーのご主旨などがお決まりになりましたらお問い合わせください。

1ヶ月前

会場下見

- ◇ 会議室やホール、特別会場など、ホテル担当者が下見に伺います。
- ◇ 会場レイアウトのご提案、付帯設備の確認もいたします。

3週間前

お見積書作成

- ◇ お客様のご要望・ご予算に応じて、プランのご提案、お見積り書を作成いたします。

2週間～10日前

料理メニューご提出・運営手配

- ◇ ご希望・ご人数に応じたメニューをご提出いたします。
- ◇ スムーズな運営を実現するため、タイムスケジュールなどの確認をさせていただきます。
- ◇ お料理やスタッフ、備品等の手配をいたします。

3日前

最終確認

- ◇ 最終のご確認のご連絡を差し上げます。ご人数の変更などがある場合は、担当者までお伝えください。

前日

準備

- ◇ パーティー当日の機材搬入、会場設営の準備等を行います。

当日

当日～終了まで

- ◇ お料理をお届けいたします。お打合せの通り進行いたします。
- ◇ パーティー終了後の会場撤収、後片付けまで、ホテルスタッフが責任を持って行います。