

ワンランク上のスタイリッシュな パーティ料理をご提供致します



懐石料理 徳 ケータリングブランド【ノリデリ】について

すべてのメニューは専属シェフが当社
セントラルキッチンで手作りしております

使用する食材は出来るだけ季節のものを取り入れ、
素材の味を損なわないよう味付けにもこだわっております

ひとつひとつのメニューがボリュームしっかり！
品数以上の満足感が感じられます

百貨店の衛生基準をクリアしている安心安全な
食品衛生の下で製造しております

※ご利用日の 2 週間前までにご注文下さい。

キャンセルポリシーについて

○15 日前までのキャンセル ⇒ 無料 ○14 日～ 5 日前までのキャンセル ⇒ 総額の 50%
○4 日～ 2 日前までのキャンセル ⇒ 総額の 80% ○前日・当日のキャンセル ⇒ 100% となります。

紙袋も別途お付けできます。

●紙 袋 本体価格 20円(税込22円)

コングレスクエアグラングリーン大阪
Congrès Square Grand Green Osaka

TEL: 06-6292-6047
MAIL : csg@osaka.congres-square.jp

ケータリングプラン A カジュアルプラン

🍷 フリードリンク2時間付き 🍷

お一人様

7,500円(税別)

20名様～



■お料理メニュー 全10種

チーズ&トマト
カップDEペンネジェノベーゼ
野菜オードブル
特製ディップソース～満月ボン添え～
ピリ辛チキン&フライドポテト
ワントーンサラダ～季節のドレッシング～
ローストビーフと彩り野菜のプラッター
鮮魚のカルパッチョ
カリフォルニアロール&海老寿司
2種のシーズナルスイーツ

■ドリンクメニュー

缶ビール、缶ノンアルコールビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、ソフトドリンク(お茶、オレンジジュース、ミネラルウォーター)

ケータリングプラン B ボリュームプラン

🍷 フリードリンク2時間付き 🍷

お一人様

8,500円(税別)

20名様～



■お料理メニュー 全12種

チーズ&トマト
カップDEペンネジェノベーゼ
野菜オードブル
特製ディップソース～満月ボン添え～
ピリ辛チキン&フライドポテト
ワントーンサラダ～季節のドレッシング～
ローストビーフと彩り野菜のプラッター
鮮魚のカルパッチョ
カリフォルニアロール&海老寿司
海老真丈のフリット
紅白寿司(鮭・鯛)
2種のシーズナルスイーツ

■ドリンクメニュー

缶ビール、缶ノンアルコールビール、ワイン(赤・白)、焼酎(芋・麦)、ソフトドリンク(お茶、オレンジジュース、ミネラルウォーター)

※お料理の器、カトラリー、カップ類は使い捨て容器を使用しております。

※すべ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。

※ご利用日の2週間前までにご注文下さい。

キャンセルポリシーについて

○15日前までのキャンセル ⇒ 無料 ○14日～5日前までのキャンセル ⇒ 総額の50%
○4日～2日前までのキャンセル ⇒ 総額の80% ○前日・当日のキャンセル ⇒ 100% となります。

ノリデリではお寿司のご提供もしております。

出張屋台寿司プラン

50名様～

料亭の寿司職人が現地でお寿司を握りご提供いたします

「ケータリングプラン」の追加オプションとして、または出張屋台寿司の単独でのご注文も承ります！

にぎり上プラン (1人前3貫)
2,500円(税別)

にぎり並プラン (1人前3貫)
2,000円(税別)



本格握り寿司 ※ケータリングプランへの追加注文としてのみご注文可能な商品です



にぎり寿司盛り合わせ
(4～5人前) 7,000円(税別)



にぎりと巻き寿司盛り合わせ
(4～5人前) 6,000円(税別)

※上記の両プランに、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。

※ご利用日の2週間前までにご注文下さい。

キャンセルポリシーについて

○15日前までのキャンセル ⇒ 無料
○14日～5日前までのキャンセル ⇒ 総額の50%
○4日～2日前までのキャンセル ⇒ 総額の80%
○前日・当日のキャンセル ⇒ 100% となります。