



※掲載の写真はイメージであり、実際のものとは異なります。

# LINK CATERING

見慣れた会場がまるでホテルのビュッフェに

※ご注文は15万円（税別）より承っております。

## BASIC

フリー  
ドリンク付き お1人様（税込）  
**3,630円**

お料理のみ お1人様（税込）  
**1,980円**

- ・鴨のロースト（ピンチョス）
- ・季節のブルスケッタ
- ・卵の包み揚げ
- ・ポテトフライ
- ・スティックフライドチキン
- ・ミニバーガー
- ・季節のデザート

## STANDARD

フリー  
ドリンク付き お1人様（税込）  
**5,500円**

お料理のみ お1人様（税込）  
**3,850円**

- ・鴨のロースト（ピンチョス）
- ・牛もも肉のローストビーフ
- ・スパニッシュオムレツ
- ・海老マヨネーズ
- ・ゴロゴロチキンのレモンペッパー焼
- ・ポテトフライ
- ・ライスコロッケ チーズリゾット
- ・カニクリームコロッケ
- ・ういのトマトクリームソースペンネ
- ・サンドイッチ
- ・季節のデザート

## PREMIUM

フリー  
ドリンク付き お1人様（税込）  
**7,700円**

お料理のみ お1人様（税込）  
**6,050円**

- ・季節のブルスケッタ
- ・牛もも肉のローストビーフ
- ・チーズインスパイシーチーズテリーヌ
- ・スモークサーモンの明太ポテトサラダ
- ・ポルチーニと野菜のキッシュ
- ・メカジキのバジルマリネ
- ・アランチーニ
- ・ポルペッティーニのトマトソース煮
- ・チキンのレモンペッパーステーキ
- ・ラビオリ
- ・手毬り寿司
- ・季節のデザート
- ・ロールケーキ

**FREE DRINK** お1人様（税込） **1,650円**

- ・生ビール／乾杯用瓶ビール
- ・ワイン（赤／白）

- ・ウイスキー（水割り、ハイボール、ロック）
- ・ソフトドリンク（烏龍茶、ミネラルウォーター、オレンジジュース）

※120分制／ラストオーダー15分前

# OPTION



## フリードリンク グレードUP

お1人様 (税込) +330円

- ・焼酎 (芋/麦) ・日本酒 ・カクテル
- ・梅酒 ・ノンアルコールビール
- ・レモン酎ハイ を追加!



## ソフトフリードリンク

お1人様 (税込) 968円

- ・オレンジジュース ・アップルジュース ・烏龍茶
- ・ジンジャーエール ・コココーラ ・ミネラルウォーター
- ・コーヒー (ホットorアイス) ・紅茶 (ホットorアイス)



## ローストビーフプレート

約 20名様分 (税込)

11,000円



## 握り寿司 ※使い捨ての容器でのご提供です。

24貫 (税込)

7,700円

36貫 (税込)

9,900円

48貫 (税込)

12,100円

## 追加テーブルクロス (ご歓談用など)

小 (税込) [150×250cm]

1,430円

大 (税込) [220×310cm]

2,420円

大と円卓用は  
カラーチョイスが可能です!

円卓用 (税込)[サイズ一律]

2,420円



ご要望に合わせて料理内容のカスタマイズもいたします。  
お気軽にご相談くださいませ。



ハラル・ベジタリアン対応も  
ご相談ください!

※ご注文はパーティーご利用日の14日前 (祝日を除く) まで、15万円 (税別) より承っております。

以降のキャンセルにつきましては、下記の通りキャンセル料を頂戴いたします。

13日前～8日前: 10%、7日前～2日前: 30%、前日/当日: 100%

※人数の変更期日はご利用日の7日前 (祝日を除く) まで承っておりますが、大幅な人数変更につきましてはお早めにご連絡をお願いいたします。

7日前の人数決定以降の人数減少があった場合はキャンセル料を頂戴いたします。

※プラン料金には使い捨てのお皿、カトラリー、ドリンク用カップ (フリードリンクありの場合)、料理・ドリンク卓用クロス・サービス料金を含みます。

※ご宴会のお時間が2時間を超える場合は追加料金にてご用意可能です。※アレルギーへの対応はご相談ください。

※各種プランの料理内容は時期や仕入れの都合により多少変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※掲載の写真は全て、イメージであり実際のものとは異なります。