



Sushi & Beyond

ケータリング専門に20年の実績

実演寿司付きのケータリングなら
Sushi & Beyondへ。

熟練の職人が目の前でご提供する極上の寿司は
「絶品」の一言。

演出・飾りつけ・進行まで、
パーティをトータルプロデュースいたします。

会場がお好みの空間に
徹底した
コーディネート

さまざまな食に対応
ベジタリアン
ヴィーガン
ムスリム

経験豊富な
スタッフによる
心を込めたおもてなし



- ◆ご予約は30名様から承ります
- ◆プランはフリードリンクと諸経費すべてのセット価格です
- ◆設営・進行・片付けまで、すべて弊社にお任せください
- ◆パーティは2時間制とさせていただきます
- ◆仕入れ状況によりメニュー内容が変更となることがございます

キャンセルポリシー

- 開催日の8日前まで：無料
- 開催日の7日前～2日前まで：ご注文金額の50%
- 開催日前日：ご注文金額の80%
- 当日：100%のキャンセル料が発生いたします。

Party Plan

大人気！実演寿司付き

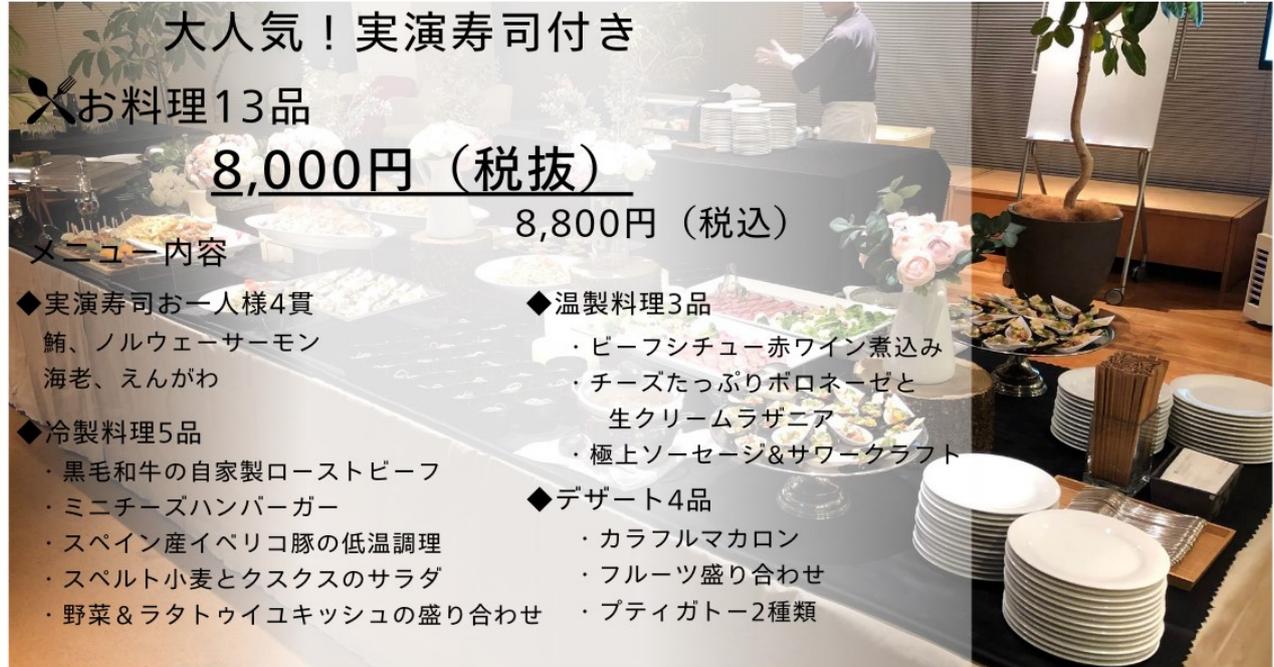
✂️ お料理13品

8,000円 (税抜)

8,800円 (税込)

メニュー内容

- ◆ 実演寿司お一人様4貫
鮪、ノルウェーサーモン
海老、えんがわ
- ◆ 冷製料理5品
・黒毛和牛の自家製ローストビーフ
・ミニチーズハンバーガー
・スペイン産イベリコ豚の低温調理
・スベルト小麦とクスクスのサラダ
・野菜&ラタトゥイユキッシュの盛り合わせ
- ◆ 温製料理3品
・ビーフシチュー赤ワイン煮込み
・チーズたっぷりポロネーゼと
生クリームラザニア
・極上ソーセージ&サワークラフト
- ◆ デザート4品
・カラフルマカロン
・フルーツ盛り合わせ
・プティガトー2種類



✂️ お料理13品

7,000円 (税抜)

7,700円 (税込)

- ◆ 桶寿司お一人様3貫
鮪、ノルウェーサーモン、海老
- ◆ 冷製料理6品
・国産特選牛のロティ 香草サラダを合わせて
・パルメザンチーズ香るシーザーサラダ
・テリヤキチキンのミニハンバーガー
・うまみたっぷり筑前煮とふっくら鯖の西京焼き
・ローストポークのバルサミコソース
・むきエビとブロッコリーのペペロンチーノ風
- ◆ 温製料理3品
・本ズワイの蟹チャーハン
・豆乳ベシャメルヘルシーラザニア
・鶏モモ肉の野菜たっぷり黒酢だれ
- ◆ デザート3品
・なめらかマンゴープリン
・プティガトー2種類



✂️ お料理11品

5,000円 (税抜)

5,500円 (税込)

- ◆ 冷製料理6品
・彩りチラシ寿司 または
3種の手まり寿司 (海老、生ハム、錦糸玉子)
・オーストラリア産ローストビーフ
・国産鶏むね肉のヘルシーサラダ
・豚肉の甘辛仕立て
・チェリートマトとパールモツツアレラのカプレーゼ
・スモークサーモン柑橘ドレッシングのマリネ
- ◆ 温製料理3品
・鶏もも肉グリルと完熟トマトのソース
・やわらかミニハンバーグとホクホクマッシュポテト
・特製上海焼きそば
- ◆ デザート2品
・プティガトー2種類

2時間フリードリンク

- ・瓶ビール
- ・オレンジジュース
- ・ワイン (赤/白)
- ・ウーロン茶
- ・ウイスキー
- ・炭酸水
- ・レモンサワー
- ・ミネラルウォーター

お問合せ先 (平日10:00~17:00)

TAKANAWA GATEWAY

Convention Center

開業準備室

TEL 03-3510-3734

E-mail takanawagateway-cc@jebf.co.jp

