



NILAX | ニラックスケータリングサービス CATERING SERVICE

専門のプランナーが
お客様のご要望に合わせて料理や演出のご提案させていただきます
初めてご利用される方でも気軽にご相談ください



画像はイメージです



¥5,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥5,000 スペシャルプラン
(税込¥5,500/お一人様)

4つのコースが
お客様の理想のカタチを叶えます

ボリュームも彩りも妥協なし
満足していただける
「定番プラン」

13品 スペシャルプラン



スタンダードコース

Standard course

<Special Menu>

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～ホースラデッシュソース～
- 握り寿司5種 盛り合わせ

< 冷 菜 >

- ・もちブチー一口餃子 ポン酢ジュレ
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツの
ピンチョス ～タパススタイル～
- ・紅茶鴨のスマーク ～フルーツソース～
- ・トマトの冷製パスタ フレッシュバジル添え
- ・みつせ鶏とロメインレタスのシーザーサラダ
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ

< 温 菜 >

- ・煮込みハンバーグ バジルペネを添えて
- ・香草香るチキンのオープン焼き
～ガーリックハーブソース～
- ・塩麴でマリネした白身魚のボワレ
～和風柚子ソース～
- ・屋台風ソース焼きそば

<スイーツ>

- ・プチデザートアソート

量は控えめに
贅沢なお料理を楽しむ
「厳選プラン」

9品 スペシャルプラン



クオリティコース

Quality course

<Special Menu>

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～ホースラデッシュソース～
- 特選握り寿司 6種盛り合わせ
(マグロ/サーモン/ホタテ/生海老/つぶ貝/穴子)
- 干焼明蝦
～大海老の本格チリソース～

< 冷 菜 >

- ・サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
- ・シェフおすすめ
4種のシャルキュトリ・ボード
～紅茶鴨/炙り生ハム/
チキンロール/ミートローフ～
- ・国産豚のロティ ～フルーツソース～

< 温 菜 >

- ・芳醇なトリュフが香る
チキンのオープン焼き
- ・真鯛と3種キノコのボワレ
～濃厚ビスクソース～

<スイーツ>

- ・プチデザートアソート

品数を絞って大満足！
ローストビーフと寿司も付いた
「満足プラン」

10品 スペシャルプラン



ボリュームアップコース

Volume up course

<Special Menu>

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～ホースラデッシュソース～
- 握り寿司5種 盛り合わせ

< 冷 菜 >

- ・もちブチー一口餃子 ポン酢ジュレ
- ・トマトの冷製パスタ
フレッシュバジル添え
- ・いなり寿司
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ

< 温 菜 >

- ・煮込みハンバーグ バジルペネを添えて
- ・五目チャーハン
- ・から揚げ&皮付きポテトフライ
- ・屋台風ソース焼きそば

・真鯛と3種キノコのボワレ
～濃厚ビスクソース～

<スイーツ>

- ・プチデザートアソート

会話を止めない、手を汚さない
交流が主役の
「スマートプラン」

10品 スペシャルプラン



フィンガーコース

Finger course

<Special Menu>

- 低温焼成ローストビーフ
～フリルレタスと共に～
- 彩り海鮮のてまり寿司

< 冷 菜 >

- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツの
ピンチョス ～タパススタイル～
- ・シュリンプと2色オリーブのピンチョス
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ
- ・エスカベッシュ ～和風仕立て～
- ・国産豚のロティ ～フルーツソース～

・チキン・スキュアーズ
～ジャパニーズ・スタイル～

- ・紅茶鴨とネギのロースト
～ハニー・ヴァン・ルージュソース～

<スイーツ>

- ・プチデザートアソート

全コース共通

<アルコール>

瓶ビール / 焼酎(麦・芋) / ワイン(赤・白)
ハイボール / ジンジャーハイボール / レモンサワー

Alcohol & Soft Drink

<ソフトドリンク>

烏龍茶 / フルーツジュース
ソーダ水 / ミネラルウォーター



お客様のご要望に合わせ最適なプランもご提案いたします。お気軽にお問い合わせください。

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。

※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。

※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。※画像はイメージです。





¥6,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥6,000 デラックスプラン
(税込¥6,600/お一人様)

人気のメニュー13品に加えて
絶品メニュー2品が選べる計15品の特別プラン

15品 デラックスプラン Deluxe Plan



画像はイメージです

人気のメニューを網羅した「特別な15品」

< Special Menu >

- 低温焼成冷製ローストビーフ
～ホースラデッシュソース～
- 特選 握り寿司6種盛り合わせ
(マグロ・サーモン・イカ・生海老・つぶ貝・穴子)



< 冷 菜 >

- ・スペイン風オムレツのピンチョス香草風味
～ジュリンとホタテ～
- ・国産豚のロティ ～フルーツソース～
- ・シェフおすすめ4種のシャルキュトリ・ボード
～紅茶鴨/炙り生ハム/チキンロール/ミートローフ～
- ・トマトの冷製パスタ
～フレッシュバジル添え～
- ・エスカベッシュ和風仕立て
- ・みつせ鶏とモツアレチーズの
カブレゼ風 ～バジリックの香り～
- ・全粒粉パンのミックスサンドウィッチ

< 温 菜 >

- ・屋台風ソース焼きそば
- ・香草香るチキンのオープン焼き
～ガーリックハブソース～
- ・白身魚と2色パプリカのボワレ
～ソース・アメリカネ～



< スイーツ >

- ・プチデザートアソート

逸品6種から「選べる2皿」



I. 海老のシンガポール風 チリソース～エビチップス添え～

海老の旨を引き立てるシンガポール
風チリソースに、軽やかな食感のエビ
チップスを添えた、彩り豊かな一皿。



II. カニ爪とズワイ蟹の炒飯

カニ爪とズワイ蟹を贅沢に使用し、
一粒一粒を香ばしく炒め上げました。
蟹の豊かな旨みと香りが口いっぱいに
広がる、満足感あふれる本格炒飯です。



III. シェフ厳選 点心の盛り合わせ

何も付けずにそのまま楽しめるタレ要ら
ずの深い味わい。シェフがお勧めする
こだわりの点心3種をご賞味ください。



IV. チーズインハンバーグ デミグラスソース

とろけるチーズとジューシーなハンバー
グが相性抜群! コク深いデミグラス
ソースが食欲をそそる人気の一皿です。



V. 3種串揚げ 盛り合わせ

サクッと香ばしく揚げた厳選串揚げ(豚・
かぼちゃ・レンコン)をウスターソースで
お召し上がりください。



VI. 昔ながらの手作りプリン クラシックカスタードプリン

卵の豊かなコクとなめらかな口どけが大
切に仕上げた、昔ながらの手作りプリン。
世代を問わずお楽しみいただけます。

Alcohol Soft Drink Menu

< アルコール >

- 瓶ビール
- 焼酎(麦・芋)
- ウィスキー(バーボン・スコッチ)
- ハイボール / ジンジャーハイボール
- レモンサワー

< ソフトドリンク >

- 烏龍茶 / フルーツジュース
- フルーツティー / ソーダ水
- ミネラルウォーター



お客様のご要望に合わせ最適なプランもご提案いたします。お気軽にお問い合わせください。

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄に
ご連絡ください。 ※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。
※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。



¥7,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥7,000

ハイクオリティプラン
(税込¥7,700/お一人様)

さらにワンランク上の華やかさ
質にこだわった贅沢なお料理を

16品 ハイクオリティプラン



画像はイメージです

〈アルコール〉

瓶ビール / 焼酎(麦・芋) / ワイン(赤・白)
ウイスキー(バーボン・スコッチ) / ハイボール
ジンジャーハイボール / レモンサワー

〈ソフトドリンク〉

烏龍茶 / フルーツジュース
フルーツティー / ソーダ水
ミネラルウォーター

< Special Menu >

○国産牛のローストビーフ
～シェフ特製ソース～

○特選 握り寿司 8種盛り合わせ
～マグロ・サーモン・イカ・帆立
生海老・うなぎ・いくら・つぶ貝～

○蝦夷アワビの
柔らか磯煮



<温 菜>

・芳醇なトリュフが香るチキンのオープン焼き
・真鯛と3種キノコのボワレ

～濃厚ビスクソース～

・五目あなか揚げそば

・干焼明蝦～大海老のチリソース煮込み～

<冷 菜>

・スペイン風オムレツのピンチョス香草風味
～シュリンプとホタテ～

・エスカベッシュ和風仕立て

・シェフおすすめ 4種のシャルキュトリ・ボード

～紅茶鴨 / 炙り生ハム / チキンロール / ミートローフ～

・みつせ鶏とモッツアレラチーズのカプレーゼ風 ～バジリックの香り～

・スモークサーモンの冷製パスタ ～いくらを添えて～

・ミニセサミパンズの海老カツサンド ～レモンタルタルソース～

・低温長時間調理でしっとり仕上げた豚肩ロース

<スイーツ>

・お勧めミニデザートアソート

・季節のフルーツ盛り合わせ



国産牛



¥10,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥10,000

プレジデントプラン
(税込¥11,000/お一人様)

厳選の豪華食材で贈る

上質を極めた特別なプラン

16品 プレジデントプラン



画像はイメージです

〈アルコール〉

瓶ビール / 焼酎(麦・芋) / ワイン(赤・白)
ウイスキー(バーボン・スコッチ) / ハイボール
ジンジャーハイボール / レモンサワー

〈ソフトドリンク〉

烏龍茶 / フルーツジュース
フルーツティー / ソーダ水
ミネラルウォーター

<食前酒>

・フルーティースパークリングワイン

<冷 菜>

・シェフお勧め チーズの盛り合わせ

・厳選シャルキュトリ 5種のアソルティマン
(紅茶鴨 / 炙り生ハム / チキンロール
ミートローフ / 海老テリーヌ)

・国産豚のロティ ～フルーツベリーソース～

・サーモンとイクラのカルパッチョ ～爽やかなシトラスソース～

<温 菜>

・柔らかビーフのシャリアビンソース ～ダリ野菜添え～

・低温長時間調理でしっとり仕上げた豚肩ロース ～3種のソース～

・殻付きホタテ貝のオープン焼き ～ブルギニョンバター～

・魚翅什景炸麵 一フカヒレ入り五目あなか揚げそば～

<スイーツ>

・季節のフルーツ盛り合わせ

・シェフのおすすめデザート



Special Menu Premium



国産牛のローストビーフ
～シェフ特製ソース～
国産牛の旨味を引き立てる
特製ソースとご賞味ください



蝦夷アワビの柔らか磯煮
～雲丹を添えて～
蝦夷あわびに濃厚な雲丹が絡む
贅沢な磯の香りが楽しめるひと皿



大海老のグリル
～エルブ・ド・プロヴァンスの香り～
海老の旨味と香ばしるの中に
南仏ハーブの香りが広がります



真鯛と3種キノコのボワレ
～黒トリュフソース～
真鯛の旨味を引き立てる黒トリュフ
贅沢な山と海の共演料理



特選上握り寿司 10種
盛り合わせ
厳選した海の幸を贅沢に味わう
彩り豊かな特選上握り寿司

中とろ / いくら / 蟹 / 生海老 / うなぎ
サーモン / マグロ / イカ / ホタテ / つぶ貝
※仕入れの状況によりネタを変更させていただく場合がございます。



お客様の要望に合わせ最適なプランもご提案いたします。お気軽にお問い合わせください。

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。 ※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。

※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。 ※画像はイメージです。