

EDMONT Catering Plan

ホテルメトロポリタン エドモント　ケータリングプラン

期間:2026年4月1日~2027年3月31日

日本人で初めてミシュランの星を獲得した、
フランス料理界の第一人者「中村勝宏」を統括名誉総料理長に擁するホテルメトロポリタン エドモント。
その薫陶を受けたシェフらによる料理の味には定評があります。
ホテルの味をそのままに、きめ細やかなサービスでお届けします。

西洋料理 ブッフェ ＋ フリードリンク

お一人様
税込13,200 円より
（税別12,000円）
［50名様より承ります］

メニュー例 ※メニュー内容はご利用人数により変更になります。

冷製料理	スモークサーモントラウト レモンとケッパー添え／蒸し鶏とクラゲのサラダ 胡麻風味／モッツァレラチーズとトマトとバジルのカプレーゼ／ポテトサラダ／肉巻きおにぎり
温製料理	鮮魚のソテ ハーブ入りトマトソース／海老フライ タルタルソース添え／牛ロースのグリエ 和風ソース／ポークのコチュジャン風味 キャベツ添え／フライドチキン ポテトフライ添え／春巻き／エドモント特製挽肉のカレーライス／ラザニア
デザート	フルーツの盛り合わせ／各種特製デザート／コーヒー
フリーフロー	ビール／ワイン（赤・白）／ウィスキー／焼酎／ソフトドリンク（2時間制）

オプションメニュー（有料）

・寿司
・日本そば など

各種オプションメニューも豊富にご用意しております。
詳しくはお問合せください。



※プランには料理代、飲物代、運搬費、機材費、会場設営費、サービススタッフ費及び消費税が含まれます。※ご用命は7日前までにご連絡をお願いいたします。※写真はイメージです。
※数量のご変更につきましては、ご利用日より土日祝を除く3日前までにお知らせください。それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。