

NILAX CATERING SERVICE

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



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＞
- もちプチ一口水餃子 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～
- 紅茶鴨のスモーク ～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 バジルペンネを添えて
- 香草香るチキンのオーブン焼き ～ガーリックハーブソース～
- 塩麹でマリネした白身魚のポワレ ～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ー・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 チキンのオーブン焼き
- 真鯛と3種キノコのポワレ ～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＞
- もちプチ一口水餃子 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 バジルペンネを添えて
- 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

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 **Alcohol & Soft Drink**

〈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

〈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。

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



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
～シュリンプとホタテ～
- 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ー・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
- みつせ鶏とモッツァレラチーズのカプレーゼ風 ～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ブン焼き
～ガーリックハーブソース～
- 白身魚と2色パプリカのポワレ
～ソース・アメリケーヌ～



＜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～

海老の旨み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を大切に仕上げた、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） ワイン（赤・白）
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。

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

＜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ブン焼き
・真鯛と3種キノコのポワレ
～濃厚ビスクソース～
・五目あんかけ揚げそば
・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ー・ボード
～紅茶鴨 / 炙り生ハム / チキンロール / ミートローフ～
・みつせ鶏とモッツァ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～
・ミニセサミバ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







¥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

＜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ー 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ピンソース ～グリル野菜添え～
・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ブン焼き ～ブルギニヨンバター～
・魚翅什景炸麺 ～フカヒレ入り五目あんかけ揚げそば～

＜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さの中に
南仏ハーブの香りが広がります



真鯛と3種キノコのポワレ
～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。

画像はイメージです