

CATERING SERVICE SUSHI&BEYOND



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。



ヴィーガン等も対応可能
種類豊富なメニュー



経験豊富なスタッフによる
心をこめたおもてなし



季節感を大切にする
飾り付け

- ◆パーティーは220,000円(税込)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
- ◆パーティーは2時間制とさせていただきます

パーティーの
お申し込みとご変更について
ご予約はご利用当日の7日前まで、数量の
ご変更はご利用当日の3日前までをお願い
いたします。
期近・当日の変更は対応いたしかねますの
で予めご了承ください。

PARTY PLAN



お料理13品 **8,800**円(税込)

■ 実演！ 極上寿司

本マグロ、ノルウェーサーモン、海老、えんがわ

※おひとり様4貫のご提供です

■ 冷製料理

国産特選牛のロティ 香草サラダを添えて / ミニハンバーガー
完熟トマトのラタトゥイユ / 鶏むね肉の塩こうじ焼き /
フレッシュトマトと海老のマヨ和え /
豚肉と根菜の葱塩サラダ

■ 温製料理

プリプリ海老のアラビアータ /
大豆ミートのヘルシーチリコンカーン /
お肉たっぷりボロネーゼと生クリームラザニア /

■ デザート

なめらかマンゴープリン / プティガトー2種



お料理10品 **5,500**円(税込)

■ 冷製料理

低温調理しっとり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 / 鮭の幽庵焼き /
チェリートマトとパールモッツァレラのカプレーゼ /
彩りチラシ寿司 / スモークサーモンのマリネ

■ 温製料理

国産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

■ デザート

プティガトー2種



※各メニューは一例です

FREE DRINK

2時間フリードリンク

- ・ビール
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・ジン
- ・ウイスキー
- ・レモンサワー
- ・オレンジジュース
- ・烏龍茶
- ・ミネラルウォーター
- ・ソーダ
- ・トニック

お料理プランに
セットで
付いています



上記以外のドリンクも、お気軽にご相談ください。

マグロ解体ショー

承ります！

¥440,000～

お気軽に
お問い合わせください

