

# ワンフィンガーで はずむ会話とともに パーティを楽しむ

新商品発表などのレセプションから社内懇親会まで、幅広いイベント・パーティに対応するグレイスのケータリング。ご催事の特徴、予算、人数に合わせて丁寧にオーダーメイドされるお料理は、その味わいはもちろんのこと、会場内に上品さを添えます。

メニューの中心はワンフィンガーで食べることができるピンチョス料理。立食の歓談中でも一口でスマートに召し上がっていただくことができるので、ゲストとの会話のテンポを途切れさせません。主催者様の気持ちに寄り添い、ゲストへの“もてなしの意”を最大限伝える手段を具現化することを大切にしています。

ラグジュアリーからシックまで、主催者様のイメージを伺いながら、グレイスは多彩なコーディネートを実現します。



## Coordinate Plan

一口サイズの相性のよい食材を、バラエティ豊かに組み合わせます。肉・魚・野菜の様々な食材、甘味や辛味のバリエーション、風味、香り、彩りまで、様々な変化をお楽しみいただけます



## Buffet Menu

お料理 ¥3,000

フリードリンク ¥1,500～

※ご催事の趣旨に合わせてその都度レシピをご提案します

※上記料金に、コーディネート料・人件費・運搬費が加算されます



### ～ Cold dishes ～ 卯月彩 3種

(北海鰺のたたきとふきのグラス・たらのミキユイと蚕豆のスクエア・桜海老とうるいのピクルス)  
レギュームカナッペ 3type (玉鉤黒豚みそ・桜オムレツ菜花・カプレーゼパタータ)  
ピンチョスバリエ 4type (ブフグリエム・タルドボン酢ジュレ・カラフルピクルスオリーブ・鯖竜田揚げとプティシュータルタル・ポークスクエア&ラディエチューブ)  
L'o デリカ 3type (バジルブレッドオープンサンド・アナナスポロピッツァ・アスパラピアンコクrostieニ)

チリシュリンプとスパイスシーハムのヤムウンセン  
竹の子のグリルとポークカルビのサラダエスニック  
小手鞠寿司 4種 (鮭柚子胡椒・しらす胡瓜・小海老の湯葉巻き・スモークダック)

### ～ Hot dishes ～

チキンレッグの塩麹ブレゼ レギュームキュイエール  
ポークショルダーとソーセージのプロバンサルビネガー  
春キャベツとチョップドサーモンのクリームグラチネ  
いたや貝と分葱の上海焼きそば

### ～ Dessert ～

プティリッシュ 5type

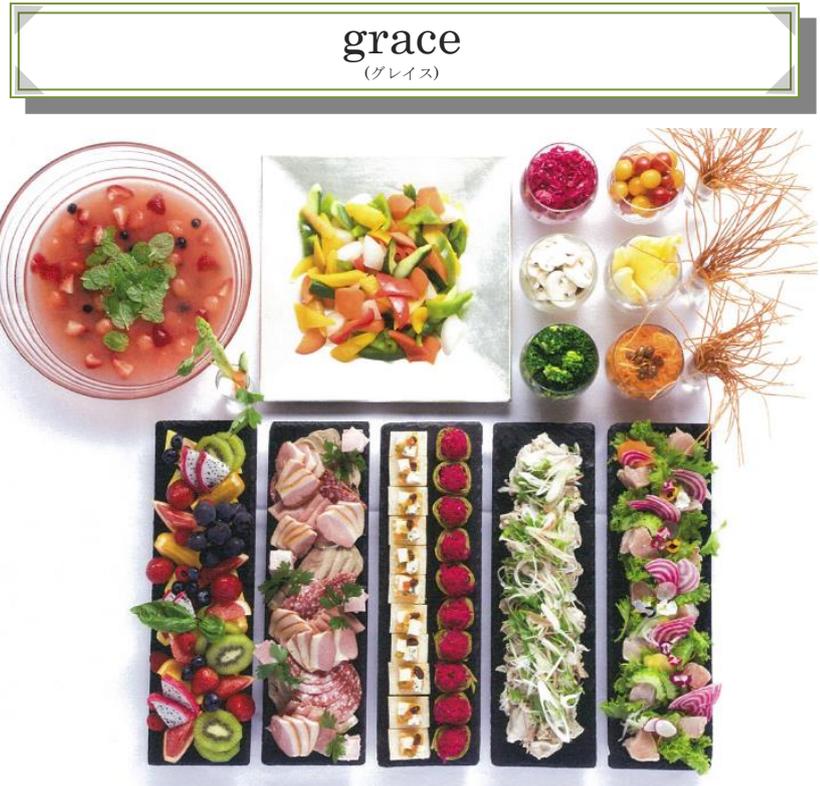
(マンゴーココナッツプリン・シトラスショコラタルト・ブランマンジェスリジェ・ベリートライフル・シトロンパー)

# ワンフィンガーで はずむ会話とともに パーティを楽しむ

新商品発表などのレセプションから社内懇親会まで、幅広いイベント・パーティに対応するグレイスのケータリング。ご催事の特徴、予算、人数に合わせて丁寧にオーダーメイドされるお料理は、その味わいはもちろんのこと、会場内に上品さを添えます。

メニューの中心はワンフィンガーで食べることができるピンチョス料理。立食の歓談中でも一口でスマートに召し上がっていただくことができるので、ゲストとの会話のテンポを途切れさせません。主催者様の気持ちに寄り添い、ゲストへの“もてなしの意”を最大限伝える手段を具現化することを大切にしています。

ラグジュアリーからシックまで、主催者様のイメージを伺いながら、グレイスは多彩なコーディネートを実現します。



grace  
(グレイス)

## Coordinate Plan

一口サイズの相性のよい食材を、バラエティ豊かに組み合わせる。肉・魚・野菜の様々な食材、甘味や辛味のバリエーション、風味、香り、彩りまで、様々な変化をお楽しみいただけます



## Buffet Menu

お料理 ¥5,000

フリードリンク ¥1,500～

※ご催事の趣旨に合わせてその都度レシピをご提案します

※上記料金に、コーディネート料・人件費・運搬費が加算されます

**Grace**  
Catering Service

### ～ Amuse season ～

#### 旬彩カクテル 3種

(根菜とカラシミのココット・フルーツマトとずわい蟹のスプーン・スカロップグリルと焼雲丹)

#### タルトレットセゾン 3種

(アーティチョークマリネ・クリームチーズいくら・プロシュート無花果)

#### プロシュートバリエ 4種

(ビーフサーロイングリル・フロマージュフィン・ローストベジタブル・鮪スクエア&ズッキーニ)

#### デリカ 3種

(ライ麦リュスティックオープンサンド・スクエアピッツアジェノベーゼ・セルクルキッシュ)

#### 真鯛のセビーチェとコンカッセレギューム レモンドレッシング

“和牛”コールドビーフのタリアータとフレイバーベジタブル ほん酢マスタード

小手鞠寿司 4種 (マゴロ柚子胡椒・帆立紫蘇梅・紅茶鴨燻製マスタード・海老サンチュ味噌)

### ～ Hot dishes ～

テンダーロインのペッパーグリル レギュームキューイール

ポークショルダーとフランクフルトのトマトポトフ

あわび茸とフレッシュマトのラザニア

カジキマグロと小海老のプロバンサル

### ～ Dessert ～

#### プティリッシュ 5type

(クレープシュゼットオレンジ・マスカットシャンパンニユ・フレッシュベリータルト  
ポワールバウンダー・ショコラドーム 2017)