

# Buffet パーティー料理

ビュッフェスタイル 1名様 4,500円よりご予算に合わせて おつくりいたします  
ご用途、ご年齢層、ご要望などお知らせください

【30名様メニュー例】

| 4,500 円<br>(5,445 円)                                                                                                        | 6,500 円<br>(7,865 円)                                                                                                 | 8,500 円<br>(10,285 円)                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| オードブル<br>スモークサーモン<br>シーフードサラダ<br>パスタ料理<br>温製肉料理<br>フライドチキン<br>ソーセージ盛り合わせ<br>サンドウィッチ<br>焼きそば<br>揚げ物盛り合わせ<br>握り寿司巻き寿司<br>フルーツ | オードブル<br>スモークサーモン<br>冷製肉料理<br>焼サンドウィッチ<br>パスタ料理<br>温製魚料理<br>温製肉料理<br>中華点心<br>揚げ物盛り合わせ<br>握り寿司<br>茶そば<br>デザート<br>フルーツ | スモークサーモン<br>シーフードサラダ<br>温製魚料理<br>温製鴨料理<br>温製牛フィレ料理<br>温製中華料理<br>パスタ料理<br>中華点心<br>焼物・揚げ物盛り合わせ<br>造里盛り合わせ<br>握り寿司<br>茶そば<br>デザート<br>フルーツ<br>コーヒー |

## 着席スタイル

1名様 5,500円より ご用意可能です  
丸テーブル上にターンテーブルを設置し 大皿にて料理をご提供いたします  
着席ビュッフェでは ご出席人数分のお料理のオーダーをお願いしてしております

【30名様メニュー例】

| 5,500 円<br>(6,655 円)                                                                        | 7,500 円<br>(9,075 円)                                                                                                      | 9,500 円<br>(11,495 円)                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| スモークサーモン<br>冷製中華料理<br>シーフードサラダ<br>サンドウィッチ<br>温製魚料理<br>温製肉料理<br>揚げ物盛り合わせ<br>握り寿司巻き寿司<br>フルーツ | オードブル3種盛り合わせ<br>スモークサーモン<br>シーフードサラダ<br>冷製肉料理<br>温製中華料理<br>温製肉料理<br>中華点心<br>造里2種盛り合わせ<br>揚げ物盛り合わせ<br>握り寿司<br>フルーツ<br>デザート | オードブル5種盛り合わせ<br>冷製肉料理<br>生ハムと小海老のサラダ<br>温製魚料理<br>温製肉料理<br>中華点心<br>造里3種盛り合わせ<br>天ぷら盛り合わせ<br>上握り寿司<br>フルーツ<br>デザート<br>コーヒー |

- 季節や食材の仕入れ状況によりメニュー内容が変わることがございます
- 食品アレルギー、その他食材の情報につきましてはスタッフまでお問い合わせ下さい
- ( ) 内はサービス料10%と消費税10%を含めた価格表示となります

# Course コース料理

フランス料理コース 様々な宴に 華やかさを添えるフランス料理のコース  
ご要望がございましたら どうぞお気軽にご相談ください

| 5,500 円<br>(6,655 円)                             | 7,500 円<br>(9,075 円)                                 | 9,500 円<br>(11,495 円)                                                   |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| オードブル<br>スープ<br>魚料理<br>肉料理<br>デザート<br>コーヒー<br>パン | オードブル<br>スープ<br>魚料理<br>肉料理(牛肉)<br>デザート<br>コーヒー<br>パン | アミューズ<br>オードブル<br>スープ<br>魚料理<br>シャーベット<br>肉料理(牛肉)<br>デザート<br>コーヒー<br>パン |

四季の日本料理コース 四季折々の彩りを 視覚と味覚で楽しむ和食のコース  
焼物と揚げ物はひと皿の「盛り合わせ」でご提供いたします

| 5,500 円<br>(6,655 円)                                               | 7,500 円<br>(9,075 円)                                               | 9,500 円<br>(11,495 円)                                                             |
|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 前 菜<br>吸 物<br>造 里<br>煮 物<br>焼 物<br>蒸 物<br>食 事<br>甘 味<br>ほうじ茶又はコーヒー | 前 菜<br>吸 物<br>造 里<br>蒸 物<br>焼 物<br>揚 物<br>食 事<br>甘 味<br>ほうじ茶又はコーヒー | 前 菜<br>吸 物<br>造 里<br>煮 物<br>お浸ぎ<br>焼 物<br>揚 物<br>蒸 物<br>握り寿司<br>甘 味<br>ほうじ茶又はコーヒー |

和洋折衷料理コース 華やかな西洋料理と繊細な日本料理の良い所をほどよく 融合させたコースです

| 5,500 円<br>(6,655 円)                                     | 7,500 円<br>(9,075 円)                                         | 9,500 円<br>(11,495 円)                                                 |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| オードブル<br>吸 物<br>造 里<br>肉料理<br>御 飯<br>留 椀<br>デザート<br>コーヒー | オードブル<br>吸 物<br>造 里<br>肉料理(牛肉)<br>御 飯<br>留 椀<br>デザート<br>コーヒー | アミューズ<br>オードブル<br>吸 物<br>造 里<br>肉料理(牛肉)<br>御 飯<br>留 椀<br>デザート<br>コーヒー |

Drinks

お飲物

|   |            |       |     |           |
|---|------------|-------|-----|-----------|
| ● | ビール（中瓶）    | 700   | 円   | （847 円）   |
| ● | 日本酒（1合）    | 500   | 円   | （605 円）   |
| ● | 冷酒（300ml）  | 900   | 円   | （1,089 円） |
| ● | 麦焼酎        | 3,000 | 円   | （3,630 円） |
| ● | 芋焼酎        | 3,500 | 円   | （4,235 円） |
| ● | ウイスキー      | 5,500 | 円 ～ | （6,655 円） |
| ○ | 赤・白ワイン     | 3,500 | 円 ～ | （4,235 円） |
| ★ | スパークリングワイン | 3,500 | 円   | （4,235 円） |
| ● | ノンアルコールビール | 500   | 円   | （605 円）   |
| ● | ジュース       | 250   | 円   | （303 円）   |
| ● | ウーロン茶      | 250   | 円   | （303 円）   |
| ● | コーラ        | 300   | 円   | （363 円）   |
| ● | ジンジャーエール   | 300   | 円   | （363 円）   |
| ● | 炭酸水        | 400   | 円   | （484 円）   |

2時間制

|                                                                   |       |   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-------|---|-----------|
| フリードリンク A ●                                                       | 2,200 | 円 | （2,662 円） |
| （ビール・日本酒・冷酒・焼酎（麦・芋）・ウイスキー・ノンアルコールビール・ジュース・ウーロン茶・炭酸水・コーラ・ジンジャーエール） |       |   |           |
| フリードリンク B ○                                                       | 2,400 | 円 | （2,904 円） |
| A + ワイン（赤・白）                                                      |       |   |           |
| フリードリンク C ★                                                       | 2,700 | 円 | （3,267 円） |
| A + ワイン（赤・白）・スパークリングワイン・カクテル                                      |       |   |           |

Luncheon

会議食

|                              |         |     |             |
|------------------------------|---------|-----|-------------|
| 幕の内弁当                        | 1,400   | 円   | （1,694 円）   |
| 幕の内弁当（吸物付）                   | 2,000   | 円   | （2,420 円）   |
| 松花堂弁当（吸物付）                   | 2,500   | 円 ～ | （3,025 円）   |
| 市松弁当（吸物付）                    | 4,400   | 円   | （5,324 円）   |
| コーヒー・紅茶（ホット・アイス）             | 350     | 円   | （424 円）     |
| ウーロン茶・ジュース（ゴブレット）            | 350     | 円   | （424 円）     |
| ケーキ                          | 650     | 円 ～ | （787 円）     |
| ミネラルウォーター（ペットボトル）350ml／500ml | 230／250 | 円   | （278/303 円） |
| 緑茶（ペットボトル）350ml／600ml        | 230／250 | 円   | （278/303 円） |

Food booth

模擬店料理

〈設置料〉  
10,000円（11,000円）  
\*50名様より承ります

|         |       |     |           |
|---------|-------|-----|-----------|
| 握り寿司    | 1,500 | 円 ～ | （1,815 円） |
| ミニステーキ  | 1,700 | 円   | （2,057 円） |
| 海鮮ソテー   | 1,700 | 円 ～ | （2,057 円） |
| ローストビーフ | 1,900 | 円 ～ | （2,299 円） |
| 茶そば     | 500   | 円 ～ | （605 円）   |

Flower arrgt

装花

|           |        |     |            |
|-----------|--------|-----|------------|
| ゲストテーブル装花 | 3,000  | 円 ～ | （3,630 円）  |
| 料理卓装花     | 10,000 | 円 ～ | （12,100 円） |
| 壺花        | 15,000 | 円 ～ | （18,150 円） |
| スタンド花     | 15,000 | 円 ～ | （16,500 円） |
| 花束        | 5,000  | 円 ～ | （5,500 円）  |

Direction

演出

|              |        |     |            |
|--------------|--------|-----|------------|
| コンパニオン       | 18,000 | 円 ～ | （19,800 円） |
| エレクトーン・ピアノ演奏 | 40,000 | 円 ～ | （44,000 円） |
| プロ司会者        | 63,000 | 円 ～ | （69,300 円） |
| 樽酒（1斗～）      | 65,000 | 円   | （78,650 円） |
| 通信カラオケ       | 13,000 | 円   | （15,730 円） |
| 吊り看板         | 35,000 | 円 ～ | （38,500 円） |
| 席札           | 150    | 円 ～ | （165 円）    |

2025.5.1 改定

■（ ）内は 消費税10%とサービス料10%を含めた価格表示です  
■概要打ち合わせは1カ月前までにお問い合わせ致します  
■最終打ち合わせは10日前迄、人数の変更は4日前迄にお願い致します

● お問い合わせ・ご予約／受付時間 10:00～19:00

☎

03-5676-5511

📠

03-5676-5512

✉

funabori@matsuya-salon.com

船堀マツサヤサロン

MATSUYA SALON

〒134-0091 東京都江戸川区船堀4-1-1 タワーホール船堀 2F