

OPTION MENU

オプションメニュー

ご希望に合わせてカスタマイズし、オリジナルのひと時をつくりませんか。



Live 実演

料理人が会場へ伺い、お料理を仕立てます。出来たてならではのおいしさや、目にもたのしい演出で、大切なひと時を一層盛りあげませんか。

シェフの出張料理	¥55,000(税抜 ¥50,000)～
生ハムスライス	1個あたり ¥44,000(税抜 ¥40,000)～
和牛ローストビーフ(カット)	1個あたり ¥110,000(税抜 100,000)～
他	



Drink 追加ドリンク

DEAN & DELUCAが選りすぐったワインやビールなどのお酒を始め、デトックスウォーター、ジュースなどノンアルコールまでラインナップ。

セットプラン(各種内容に応じてご相談)	1名あたり ¥1,100(税抜 ¥1,000)～
コーディアルサーバー	1台あたり ¥7,700(税抜 ¥7,000)～
生ビール樽	¥33,000(税抜 ¥30,000)～
他	

Food 追加料理

お寿司、シーフード、パティスリーのホールケーキなど。シーンやご利用人数に応じて、別途追加していただけるお料理をご用意しています。

ロール寿司	¥38,500(税抜 ¥35,000)～
パティスリーホールケーキ	¥7,150(税抜 ¥6,500)～
グレイジングボード	¥16,500(税抜 ¥15,000)～
他	



Space 空間演出

会場の空間にもこだわりたいときに。お客さまからご要望を伺い、シーンに合わせた生花やバルーンなどの演出をご提案いたします。

フラワーアレンジメント	¥16,500(税抜 ¥15,000)～
バルーン装飾	¥33,000(税抜 ¥30,000)～
シーズナルイベントの演出	応相談
他	



PARTY BASKET

パーティーバスケット

ワンハンドでたのしめる、ピンチョススタイルに盛り付けたデリ惣菜のバスケット。



ニューヨークバスケット

クラブケーキ、チキンナゲット、フリットなど、N.Y.の定番料理を盛り合わせ。マヨネーズやケイジャンスパイスでどうぞ。

M	¥15,000(税抜 ¥13,889) / 6～8名分
L	¥27,000(税抜 ¥25,000) / 12～15名分



プラントベースバスケット

植物由来の食材だけで仕上げ。野菜をおいしく食べられるよう、酸味やスパイスをきかせ、ひと手間加えています。

M	¥12,000(税抜 ¥11,111) / 6～8名分
L	¥21,000(税抜 ¥19,444) / 12～15名分



シャクータリー&チーズ

伝統的な製法でつくられた生ハムやサラミなどのシャクータリーと、国内外から選りすぐったチーズを盛り合わせました。

M	¥14,000(税抜 ¥12,963) / 8～10名分
L	¥22,000(税抜 ¥20,370) / 12～15名分



キッズバスケット

お子さまが好きな、ハンバーガーやポテト、スイーツなど。おいしさと遊びごころが詰まった盛り合わせです。

M	¥10,000(税抜 ¥9,259) / 4～6名分
L	¥20,000(税抜 ¥18,519) / 8～12名分



フレッシュフルーツバスケット

デザートにもおすすめ。食べごろの季節のフルーツを、たっぷりバスケットに盛り合わせてお届けします。

M	¥10,000(税抜 ¥9,259) / 6～8名分
L	¥18,000(税抜 ¥16,667) / 12～15名分

ご注文方法について

全てのコースは10名様以上、商品合計金額¥100,000(税抜)より承り、別途サービス料金を頂戴します。また、季節によってメニュー内容は変わります。あらかじめご了承ください。

電話予約・問い合わせ

03.5432.7505

ご注文の詳細はこちらから →



WWW.DEANDELUCA.CO.JP

発行:2023年9月



DEAN & DELUCA

CATERING MENU CATALOG

その時、
その場所にしかない
ひと時を

お客さまそれぞれのご要望を伺い、
その時、その場所にしかない、世界に一つのひと時をご提供する。

ビジネスシーンから親しい方々との気のおけない時間まで。
私たちのケータリングサービスは、様々なシーンにご利用いただける5つのコースと
多彩なオプションメニューをご用意しています。

お料理は、旬の食材を中心に、選りすぐったものを使用。
料理人が一品ひと品丹精込めて仕立て、目にもおいしいテーブルでお届けいたします。



COURSE
1
DEAN & DELUCA SIGNATURE

選りすぐりのメニューをバランスよく揃え、シーンを問わず幅広くご利用いただけます。

—— 主なMENU ——

3種のアミューズ/ケールとキヌアのサラダ レモンドレッシング
 季節のフルーツとモッツアレラのカプレーゼ/ローストピーズとオレンジのサラダ クルミとブルーチーズ
 白身魚のカルパッチョ ハーブソース/牛肉のタリアータ ケイジャンドレッシング
 ローストポーク レモン風味のパプリカソース/ラザニア/キッシュロレーヌ

全9品 ¥5,500(税抜 ¥5,000) / 1名様あたり



COURSE
2
KIDS & FAMILY

お子さまやご友人とのホームパーティーに。おいしさと遊びごころが詰まったコース。

—— 主なMENU ——

熟成ジャガイモと平飼いたまごのポテトサラダ/季節のフルーツとモッツアレラのカプレーゼ
 10種のハーブサラダ/海老とバジルのアボカドグラタン/和牛のミートボールペンネ
 アジアンマリネのスペアリブ/フライドチキン ハニーマスタードソース
 ラザニア/キッシュロレーヌ

全9品 ¥5,500(税抜 ¥5,000) / 1名様あたり



COURSE
3
BEAUTY & HEALTHY

野菜をたっぷり使ったヘルシーながらも満足感のあるメニューで、心もからだも軽やかに。

—— 主なMENU ——

ピーズと甘エビのタルトレット/ほうれん草のフリッタータ/ケールとキヌア、フェネルのサラダ
 シャインマスカットとモッツアレラのカプレーゼ/季節野菜のムサカ/他

全10品 ¥5,500(税抜 ¥5,000) / 1名様あたり



COURSE
4
COCKTAIL RECEPTION

話の花ひらくビジネスシーンに最適の、美しいフィンガーフードを揃えました。

—— 主なMENU ——

ローストビーフと炙り雲丹、ラディッシュ/煮穴子とフォアグラ、ペコロスのピンチョス
 スモークサーモンとフルーツトマトのカルパッチョ ラビゴットソース/ラザニア/他

全10品 ¥5,500(税抜 ¥5,000) / 1名様あたり



COURSE
5
THE GASTRONOMY

美食家の集いに。前菜から料理人が目の前で仕上げるメインまでご提供します。

—— 主なMENU ——

ハーブクリームとキャビアのタルトレット/ローストピーズとオレンジのサラダ クルミとブルーチーズ
 カジキマグロの南仏トマト煮込み/ビステッカ・アッラ・フィオリンティーナ/他

全10品 ¥8,800(税抜 ¥8,000) / 1名様あたり