

# ケータリングサービスメニュー



研修・会議後の懇親会・パーティには、ケータリングサービスをご利用いただくと、ACU 施設内での移動で開催することができ、スムーズで効率的な運営ができます。  
※価格はすべて税抜表示です。

## ■プレミアムプラン ブッフェ+フリードリンク

**プレミアムプランA**  
お1人様 7,000円

〈前菜〉3品  
〈サラダ〉スペシャルサラダBAR  
〈スープ〉1品  
〈魚料理〉3品  
〈肉料理〉2品  
〈炭水化物〉1品  
〈スペシャルデザート〉  
「世界に1つだけのスペシャルデザート」  
シェフオリジナルアート

全12品

**プレミアムプランB**  
お1人様 8,000円

〈前菜〉3品  
〈サラダ〉スペシャルサラダBAR  
〈魚料理〉4品  
〈肉料理〉2品  
〈炭水化物〉2品  
〈フルーツ盛り合わせ〉  
〈スペシャルデザート〉  
「世界に1つだけのスペシャルデザート」  
シェフオリジナルアート

全14品

〈フリードリンク内容〉

ビール中瓶  
ノンアルコールビール  
赤ワイン  
白ワイン  
ウイスキー  
日本酒  
芋焼酎  
麦焼酎  
ウーロン茶  
オレンジジュース  
コーラ

## ■レギュラープラン・カジュアルプラン 料理プラン+飲み物プラン

### ・料理プラン

**レギュラープランA**  
お1人様 3,500円

〈前菜〉3品  
〈サラダ〉1品  
〈メインディッシュ〉2品  
〈炭水化物〉2品  
〈デザート〉2品

全10品

**レギュラープランB**  
お1人様 4,500円

〈前菜〉5品  
〈サラダ〉1品  
〈メインディッシュ〉2品  
〈炭水化物〉2品  
〈デザート〉2品

全12品

**カジュアルプラン**  
お1人様 2,500円

〈前菜〉2品  
〈サラダ〉1品  
〈メインディッシュ〉2品  
〈炭水化物〉1品  
〈デザート〉プティフル  
〜プチデザートの盛り合わせ〜

全7品

### ・飲み物プラン

**・Aプラン 10名様 15,000円**

ビール中瓶 10本  
ワインデキャンタ(赤・白) 700ml  
ウイスキーデキャンタ 500ml  
芋焼酎 5合  
麦焼酎 5合  
ウーロン茶 1L  
オレンジジュース 1L  
水・氷・お湯・炭酸水セット

**・Bプラン 10名様 10,000円**

ビール中瓶 10本  
ワインデキャンタ(赤・白) 700ml  
ウーロン茶 1L  
オレンジジュース 1L

**・フリードリンク お1人様 2,100円**

ビール中瓶  
ノンアルコールビール  
赤ワイン、白ワイン  
ウイスキー  
日本酒  
芋焼酎、麦焼酎  
ウーロン茶  
オレンジジュース  
コーラ

- \*フリードリンクのみサービススタッフが付きまます。Aプラン・Bプランでスタッフサービスをご希望の場合は1時間あたり2,000円(税抜)/1名で承ります。
- \*上記プランは全てご予約制となっております。空き状況についてはお問い合わせ下さい。
- \*写真はすべてイメージです。
- \*メニュー内容は季節により変わります。別紙は参考メニューです。  
軽食やフィンガーフード等の取り扱いもございますので、ご希望の際はご相談下さい。
- \*懇親会・パーティでご飲食を伴う場合は、スカイルームをご予約くださいますようお願いいたします。  
マイク等をご使用の場合は別途音響使用料がかかります。
- \*その他ご要望に合わせてプランニングすることが可能です。スタッフにお申し付けください。



## ■プレミアムプラン メニュー

### <前菜> プランA・B：下記より3品

長浜漁港直送「玄海の幸」お刺身盛り合わせ／自社平飼い養鶏「つまんでご卵」のクラブミートオムレツ～カニクリームオムレツ～／「黒毛和牛」冷静ローストビーフ&コールドミート 庭園仕立て／ホタテ貝柱とウニのミルフィーユ&海鮮カルパッチョ／お刺身「湯葉」のカクテル（博多めんたい・キャヴィアルージュ・カニ味噌などを使った「生湯葉カクテル」）／世界のチーズ盛り合わせ

### <スープ> プランA：下記より1品

クラウンビスクスープ（海老のフォン（出し汁）を丹念に抽出し野菜のブイヨン・濃厚な生クリームを使い仕上げたスペシャリティスープ）／トリュフ入りマッシュルームのクリームスープ／期間限定商品 糸島野菜スープ ミネストローネ・クラムチャウダー（糸島野菜が入荷する期間限定の「野菜スープ」）

### <魚料理> プランA：下記より3品 プランB：下記より4品

オマール海老の黄金ロースト（自社平飼い養鶏「つまんでご卵」の濃厚な卵黄を使ったオマール海老「黄金焼」）／鯛のポワレ ウニクリームソース／大海老のフライ 自社平飼い養鶏「つまんでご卵」タルタルソース添え／車海老の自家製マヨネーズソース～自社平飼い養鶏「つまんでご卵」使用～／クラブミートクロケット カニの身たっぷり“カニクリームコロッケ”／特製“ブイヤベース”オリジナル（海老・カニ・イカ・白身魚・ムール貝など魚介類たっぷりのブイヤベース）／特製海老スープの「海鮮鍋」／海老・カニ・ホタテ貝柱のリッチグラタン

### <肉料理> プランA・B：下記より2品

「黒毛和牛」ビーフシチュー ア・ラ・モード／「黒毛和牛」赤身肉のミラネーズ 自社平飼い養鶏「つまんでご卵」黄金焼／「黒毛和牛」すき焼き 自社平飼い養鶏「つまんでご卵」添え／「黒毛和牛」と「薩摩黒豚」の「黒黒ハンバーグ」自家製デミグラスソース／「薩摩黒豚」と旬の野菜のしゃぶしゃぶ／「薩摩黒豚」と旬の野菜のポトフ仕立て～洋風おでん～／「薩摩黒豚」のミラノ風カツレツ／鴨のローストバルサミコソース

### <炭水化物> プランA：下記より1品 プランB：下記より2品

MASTERS プレミアムプランジェリー（ローストビーフのサンドウィッチやベジタブルブレッド、博多めんたいフランスや自社平飼い養鶏「つまんでご卵」フレンチトーストなどプレミアムな「ブレッドメニュー」をご準備いたします）／にぎり寿司盛り合わせ／ミニ海鮮丼／特製“バエリア”／鴨そば

## ■レギュラープラン・カジュアルプラン メニュー

※カジュアルプランは  、レギュラープランAは  、レギュラープランBは   内からお選びいただけます。

### ◆カジュアルプラン、レギュラープランA・Bで選択可能

#### <前菜>

自社平飼い養鶏「つまんでご卵」トルティージャ～野菜たっぷりスパニッシュオムレツ～／パンキンクリームチーズ&クラッシュナッツのピンチョス／生ハムカプレーゼ 生ハム・トマト・モッツアレラチーズ・バジルの前菜／フィッシュ&チップス自社平飼い養鶏「つまんでご卵」タルタルソース／フライドチキン&ポテト盛り合わせ

#### <サラダ> レギュラープラン・カジュアルプラン共通

パティスリーポテトサラダ ケーキ仕立てのポテトサラダ／自社平飼い養鶏「つまんでご卵」半熟玉子 シーザーズサラダ／10品目「豆」と「野菜」のアスリートサラダ／チキンイタリアンサラダ チキン・チーズ・トマトを使ったサラダ

#### <メインディッシュ>

ローストチキン野菜たっぷりトマトソース添え／自家製デミグラスハンバーグ ソーセージ添え／海老とチキンのオリジナルチーズグラタン／チキンとカラフル野菜の黒酢ソース／肉団子のチャイニーズスタイル

#### <炭水化物>

パーティバラエティサンドウィッチ／五目炒飯／ソース焼きそば／「つまんでご卵」たまごかけご飯／博多の伝説カレー「ナイルカレー」

### ◆レギュラープランA・Bで選択可能

#### <前菜>

フレッシュサーモンのカルパッチョ トマトとオリーブの実を添えて／コールドヴィアンドアソート ハムやスモークミート等コールミートの盛り合わせ／海老とブロッコリーの自社平飼い養鶏「つまんでご卵」マヨネーズソース／キッシュロレーヌ ベーコンとホウレン草のキッシュ／ミートパイ&チキンとホウレン草のベーコンロール

#### <メインディッシュ>

低温ローストポーク 100℃以下で8時間以上窯焼きしました。／サーモンのゴールドロースト 自社平飼い養鶏「つまんでご卵」黄金焼／「博多おでん」 「特製のだし醤油」で煮込んだ人気アイテム

#### <炭水化物>

助六寿司（巻寿司・いなり）／海鮮ちらし寿司／ぶっかけ「とろろそば」／ナスの挽肉ソースドリア／特製「焼カレー」／スティック焼リゾット

#### <デザート> レギュラープランA・B共通

プティフル盛り合わせ～プチデザートの盛り合わせ～／自社平飼い養鶏「つまんでご卵」プリン／自社平飼い養鶏「つまんでご卵」たまごシフォン／手焼き「ガトウショコラ」タワー／手焼き「いろいろタルト」

### ◆レギュラープランBのみ選択可能

#### <前菜>

お刺身カクテル／冷静ローストビーフ

#### <メインディッシュ>

鯛のアクアパッツァ仕立て／自家製デミグラスソースの“クラシックビーフシチュー”

#### <炭水化物>

握り寿司／カニレタス炒飯／鯛茶漬