


# 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。

**プレミアムプラン (25名様以上)      プuffエ+フリードリンク**

ホテルからのケータリングサービスをご用意いたします。食事・お飲物(フリードリンク)・テーブルクロス・皿・グラス・設営運搬費用を含みます。(サービススタッフご希望の際は有料となります)



**プレミアムプラン 8,000円**

- 前菜3品
- サラダ
- 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
- デザート盛り合わせ

<全14品>

**プレミアムプラン 7,000円**

- 前菜3品
- サラダ
- スープ
- 魚料理3品
- 肉料理2品
- 炭水化物
- デザート盛り合わせ


<全12品>

**フリードリンク**

- ビール (中瓶)
- 赤ワイン
- 白ワイン
- ウイスキー
- 日本酒
- 芋焼酎
- 麦焼酎
- ノンアルコールビール
- 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 (15名様以上)      料理プラン+飲み物プラン**

- ・ケータリングサービスの食事とプレオーダードリンク (数量は事前注文数) のセットをご用意いたします。
- ・食事プランと飲物プランの組み合わせでご注文ください。
- ・サービススタッフは含まれておりません。
- ・レギュラープランは皿・グラスを、カジュアルプランは紙皿・プラカップのご用意となります。



**料理プラン**  
レギュラープラン 4,500円

- 前菜5品
- サラダ
- メイン2品
- 炭水化物2品
- デザート2品

<全13品>

**料理プラン**  
レギュラープラン 3,500円

- 前菜3品
- サラダ
- メイン2品
- 炭水化物2品
- デザート2品

<全10品>

**料理プラン**  
カジュアルプラン 2,500円

- 前菜2品
- サラダ
- メイン2品
- 炭水化物
- デザート

<全7品>

**飲み物プラン (10名様)**

**Aプラン 15,000円**

- ビール (中瓶) 10本
- ワイン (赤・白・スパーク) 各1本
- ウイスキー1本
- 焼酎 (甲・乙) 各1本
- ソフトドリンク各種

**Bプラン 10,000円**

- ビール (中瓶) 10本
- ワイン (赤・白・スパーク) 各1本
- ソフトドリンク各種

※本数・内訳等はお相談ください。



- ・ご予約制となっておりますので、空き状況についてはお問い合わせ下さい。
- ・また、上記プランをご利用の際はラウンジをご予約くださいますようお願いいたします。
- ・品数は、素材のクオリティーやメニューのバランスによって前後いたしますので、あらかじめご了承ください。
- ・その他ご予算に合わせたご用意も可能ですので、お気軽にお問い合わせください。
- ・写真はイメージです。