

ケータリング お料理プラン

※メニューは、季節や仕入れ状況等により異なります。
※お料理は、すべて大皿でのご提供(ビュッフェ形式)となります。

軽食プラン	tapis rouge buffet スタンダードプラン	tapis rouge buffet エクセレントプラン
<p>＜メニュー例＞ 20名様～</p> <p>仔豚のテリーヌとピクルス スモークサーモン キッシュロレーヌ 海の幸のマリネ 若鶏のグリルレモンオイル風味 キノコのフィロー包み焼き 鮮魚のエスカベッシュ</p>	<p>＜メニュー例＞ 20名様～</p> <p>スモークサーモン 海の幸のマリネ 巻海老とジャガイモのプレス ハーブの香り 鴨のテリーヌとピクルス キッシュロレーヌ フレッシュ帆立貝と人参のラベ 若鶏のコンフィーとジャガイモ 鮮魚のマリニエール パスタマトソース ローストポーク粒マスタード添え 焼き菓子 自家製プリン</p>	<p>＜メニュー例＞ 20名様～</p> <p>スモークサーモン 海の幸のマリネ ブロッコリーとカリフラワーのデリス 帆立貝とキャベツのプレス トマトのクルート仕立て 鴨のテリーヌとピクルス 仔豚のハムとジャガイモのリヨネーズ風 キッシュロレーヌ パスタマトソース 仔豚のクレピネットとキャベツのプレゼ 真鯛のフィロー包み焼きベルモットの香り ローストビーフ 焼き菓子 自家製プリン</p>
計7品 <2,500円/人> (税込)	計12品 <4,500円/人> (税込)	計13品 <6,500円/人> (税込)

※上記各プランには、お料理の＜運搬＞＜撤去＞まで含まれています。
※上記各プランには、＜会場の設営・テーブルセッティング＞は含まれておりません。お客様の方でご準備をお願いいたします。
※上記各プランには、サービススタッフの派遣は含まれておりません。サービススタッフの派遣が必要な場合は、別途、サービススタッフ派遣費<15,000円/1名2H>が必要となります。
※＜軽食プラン＞の場合は、紙皿・使い捨てフォーク・使い捨てスプーン(ご利用人数分)をご提供致します。
※＜スタンダードプラン＞＜エクセレントプラン＞の場合は、お皿・フォーク・スプーン等の貸し出しも致します。
※上記プラン以外のご要望等がある場合は、ご相談ください。

ケータリング ドリンクプラン

Aプラン (2ドリンク×人数分)	Bプラン (3ドリンク×人数分)	tapis rouge buffet フリードリンク (2h)
<p>＜ドリンクメニュー＞ 20名様～</p> <p>ソフトドリンク各種 (ウーロン茶・オレンジジュース等)</p> <p><+¥200/人>でアルコール可 (ビール・各種カクテル・サワー)</p> <p><700円/人> (税込)</p>	<p>＜ドリンクメニュー＞ 20名様～</p> <p>ソフトドリンク各種 (ウーロン茶・オレンジジュース等)</p> <p><+¥300/人>でアルコール可 (ビール・各種カクテル・サワー)</p> <p><1000円/人> (税込)</p>	<p>＜ドリンクメニュー＞ 20名様～</p> <p>ビール 白・赤ワイン ウイスキー オレンジジュース ウーロン茶 <+¥500/人>で日本酒・麦焼</p> <p><2,500円/人> (税込)</p>

※上記各プランには、ドリンクの＜運搬＞＜撤去＞まで含まれています。
※上記各プランには、＜会場の設営・テーブルセッティング＞は含まれておりません。お客様の方でご準備をお願いいたします。
※上記各プランには、サービススタッフの派遣は含まれておりません。サービススタッフの派遣が必要な場合は、別途、サービススタッフ派遣費<15,000円/1名2H>が必要となります。
なお、＜フリードリンク＞の場合には、スタッフの派遣が必須となります。会場・人数等により、店側よりサービススタッフの派遣人数を指定させて頂きます。
※＜Aプラン＞＜Bプラン＞の場合は、ペットボトル又は缶でのご提供となります。別途、使い捨てカップ(紙又はプラスチック)をご提供致します。
※＜フリードリンク＞の場合は、お皿・フォーク・スプーン等の貸し出しも致します。
※＜フリードリンク＞で2時間以上のご利用をご希望の場合は、0.5時間延長につき<+¥500/人>が必要となります。

お弁当プラン <お茶付>

※当プランは、総額15,000円(税別)からのご利用とさせて頂きます。
※お弁当の内容は、季節や仕入れ状況により異なります。

梅	竹	松
<1,200円/人> (税込)	<1,800円/人> (税込)	<2,500円/人> (税込)

※お弁当は、フレンチ(タピルージュ製)ではありません。
※上記各プランにはお弁当の＜運搬＞＜撤去＞まで含まれています。
※上記各プランには、＜会場の設営・テーブルセッティング＞、および＜配膳＞等は含まれておりません。お客様の方でご準備・配膳をお願いいたします。

ケータリングプランのご案内 <東京芸術センター館内>

※当ケータリングプランは、東京芸術センター館内(21F天空劇場・20F楽屋・和室・2Fホワイトスタジオ・1Fラウンジ等)でのケータリングにご利用頂けます。
※ご注文は、ご利用日の1週間前までお願いします。なお、ご利用日の1週間前を過ぎてからのキャンセルは出来かねますので、あらかじめご了承ください。
※日時によっては、ケータリングサービスをお受け出来なくなる場合もございますので、お早めのご予約をお願いします。
※東京芸術センター館内以外でのケータリングをご希望の方は、ご相談ください。

tapis rouge

レストラン タピ ルージュ

営業時間 月曜日定休
11:30~14:30 (13:30L.O)
17:30~22:00 (21:00L.O)
東京都足立区千住1-4-1
東京芸術センター20階
北千住駅より徒歩7分

http://www.e-celebration.co.jp

<ご予約・お問合せ> 03-5284-1590

