



Party menu

パーティーメニュー



ローストビーフどにぎり寿司をすべてのコースに



ニラックスケータリングサービス パーティーメニュー

NIX | ニラックスケータリングサービス CATERING SERVICE

ニラックスケータリングサービス
おすすめポイント

全プランアルコール飲み放題付

1. 味・品数では、定評あり!(5,000円プラン 13品)※1
2. 全てのプランに、人気の「握り寿司」「ローストビーフ」付※2
3. 瓶ビールは、氷水で冷やし「冷え冷え」でご提供!
4. ご使用のお皿・グラスは使い捨ててはございません※3
5. 料理卓セッティングはご要望に応じてご対応いたします※4

人気NO.1のおすすめプラン
メニューを多く楽しめます

DELUXE PLAN

デラックスプラン 15品

¥6,000 (税込¥6,600)

おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた ローストビーフ
上握り寿司 6種盛り合わせ
上まぐろ・帆立・いか・赤海老・穴子・上サーモン

冷菜

海老と魚介のサラダ ニース風
イタリアンハムのガトー仕立て 鴨スモークと共に
生ハムとフレッシュモツアレラチーズのカプレーゼ
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り
小さいタルトのバイクドエッグ
ステックサラダ バーニャカウダーソース
全粒粉パンのミックスサンドイッチ

温菜

白身魚のポワレ プールブランソース バジリックの香り
鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース
豚バラ肉の煮込み ロコモソース
北海道産キタアカリとソーセージのアーリオソース
オイスター香る 本格ソース焼きそば

スイーツ

ミニデザートバリエーション
チョコレート・ベリーケーキ・ミニシュクリーム

会議や研修後の打ち上げなどに
お手軽にご利用ください

SPECIAL PLAN

スペシャルプラン 13品

¥5,000 (税込¥5,500)

おすすめメニュー

冷製ローストビーフ レフォルソース
握り寿司 5種盛り合わせ
まぐろ・サーモン・蒸し海老・いか・穴子

冷菜

魚介のサラダ ニース風
紅茶鴨と香味野菜のバルサミソース
サラダチキンのチャイニーズ風
濃厚胡麻ソース
ボイルドエッグとポテトのリョネーゼ
ベーコンとペンネの明太クリーム仕立て
全粒粉パンのミックスサンドイッチ

温菜

白身魚のポワレ プールブランソース
バジリックの香り
鶏もも肉のグリエ ハニーマスタードソース
ラザニアとポロネーゼのグラティネ
オイスター香る 本格ソース焼きそば

スイーツ

ミニデザートバリエーション
チョコレート・ベリーケーキ・ミニシュクリーム



Finger food course

カジュアルなご会合や
会話中心のパーティーに

FINGER FOOD PLAN

フィンガーフードプラン 11品

¥5,000 (税込¥5,500)

おすすめメニュー

ローストビーフと
フリルレタスのルーロー
てまり寿司 まぐろ・いか・サーモン

ピンチョス

サラダ海老とオリーブ
モツアレラチーズとミニトマト

タルト

ポップコーンシュリンプのオーロラソース
ボイルドエッグとポテト

ブルスケッタ

サーモンクリーム
イタリアン野菜のラタトゥイユ

サンド

一口サイズのミックスサンド

グラス

ステックサラダ

スイーツ

ミニデザートバリエーション
チョコレート・ベリーケーキ・ミニシュクリーム

FREE DRINK

フリードリンク

アルコール 瓶ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (麦・芋)
ハイボール / レモンサワー / ウィスキー

ソフトドリンク 烏龍茶 / オレンジジュース / ソーダ水 / ミネラルウォーター



お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

- ※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、
- 人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。
- ※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。
- ※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

- 注1: パンフレットに掲載されているスペシャルプランとなります。
- 注2: パンフレットに掲載されているプランが対象です。
- 注3: ご依頼の内容によっては対応できない場合がございます。
- 注4: ご依頼の内容によっては別途費用が発生する場合がございます。



ローストビーフとにぎり寿司を
すべてのコースに

Party menu

パーティーメニュー

大切なゲストをお招きするパーティーに
ワンランク上の贅沢プラン

品数を抑え素材にこだわったプラン
会話を楽しむパーティーにおすすめです

LUXURY PLAN

ラグジュアリープラン 14品

¥8,000 (税込¥8,800)

アルコール
飲み放題
付き

おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた 国産牛ローストビーフ
特上握り寿司 7種盛り合わせ
中トロ・蟹・いくら・北寄貝・赤海老・帆立・厚切りサーモン
牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風
スペイン産熟成生ハムハモンセラノと
モッツアレラチーズとオリーブの盛り合わせ
真鯛のカルパッチョ サワークリームソース
濃厚鶏白湯 おこげ添え

冷菜

鴨のロースト赤ワインソース はちみつ風味
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り
特製ソースのカツサンド&ハムチーズサンド

温菜

鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース
国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース
干焼明蝦〜大海老のチリソース煮込み〜

スイーツ

シェフオリジナルデザート
季節フルーツ盛り合わせ

ゲストをお招きするにふさわしい
和洋中 16品の贅沢プラン

PLATINUM PLAN

プラチナプラン 16品

¥7,000 (税込¥7,700)

アルコール
飲み放題
付き

おすすめメニュー

低温焼成で焼き上げた 国産牛ローストビーフ
特上握り寿司 6種盛り合わせ
厚切まぐろ・帆立・いか・赤海老・蟹・厚切りサーモン
大海老と白身魚のポワレ
ブルブランソース バジリックの香り

冷菜

アミューズブーシュ ・シュリンプとオリーブ
・ベイクドエッグ
・モッツアレラチーズとミニトマト

鴨のロースト 赤ワインソースはちみつ風味
生ハムとフレッシュモッツアレラチーズのカプレーゼ
スモークサーモンの花飾り 柚子の香り
シーフードとムール貝のマリネ サワークリームソース
特製ソースのカツサンド&ハムチーズサンド

温菜

牛肉の赤ワイン煮込み プロヴァンス風
鶏もも肉のグリエ 香味山椒ソース
国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース
香港炒麺〜具沢山の炒め焼きそば〜

スイーツ

シェフオリジナルデザート&フレッシュフルーツ

FREE DRINK

フリードリンク

アルコール 瓶ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (麦・芋)
ハイボール / レモンサワー / ウィスキー

ソフトドリンク 烏龍茶 / オレンジジュース / ソーダ水 / ミネラルウォーター



お客様のご要望に合わせ最適なプランをご提案いたします

※ローストビーフ・にぎり寿司は、5,000円以上のプランに含まれます。

※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。※写真はイメージです。

※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、

人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。

※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。



President Plan



ラグジュアリーな空間で楽しむ 非日常のひと時
美味しい料理と、バラエティー豊かなお酒の数々 大切なゲストの記憶に残るパーティープラン

プレジデントプラン ¥10,000 (税込¥11,000) 14品

食器類は、陶器・グラスを使用し高級感を演出いたします



Chef's recommend menu

シェフのおすすめメニュー



低温調理で焼き上げた 国産牛のローストビーフ
国産牛を低温のオーブンでじっくりと時間をかけて焼き上げることで、しっとりやわらかく、より一層美味しく仕上げました

特上握り寿司 8種盛り合わせ
中トロ・蟹・うなぎ・いくらなど 厳選した人気の寿司ネタを贅沢に8種類ご用意しました 見た目も鮮やかな盛り合わせです



蝦夷あわびのやわらか磯煮 生うに添え
あわびを出汁でコトコトと丁寧に煮込み、柔らかく仕上げました。雲丹を添えた塩味のアクセントがクセになります

殻付き帆立のオープン焼き ブルギニオンバター
殻付き帆立貝をオープンで香ばしく焼き上げ、帆立の旨みを引き立てるバターとニンニクの風味を効かせたブルギニオンバターソースをかけました

おこげと食べる“魚翅米鍋巴” ふかひれスープ
ほぐしたフカヒレをオイスターソースで煮込んだスープをサクサクのおこげにかけてお召上がりください



【食前酒】
フルーティースパークリングワイン
スパークリングワインに季節のフルーツを入れました！
食前酒として、お召上がりください
バーカウンターをご用意しております

Cold dish

シェフお勧め チーズの盛り合わせ
アトランティックサーモンのカルパッチョ 爽やかなシトラスソース
スペイン産熟成生ハム
ハモンセラノ オリーブを添えて
鴨のロースト 赤ワインソース はちみつ風味

Hot dish

牛ほほ肉のシチュー ブルゴーニュ風
真鯛のポワレ ブールブランソース バジリックの香り
国産ポークのロティー 淡路島産玉ねぎソース
干焼明蝦 ～大海老のチリソース煮込み～



Dessert & Coffee
シェフのおすすめデザート & フルーツ
ホットコーヒー
※紙コップを使用しております。

FREE DRINK
フリードリンク

アルコール 瓶ビール / ワイン (赤・白) / 焼酎 (麦・芋)
ハイボール / レモンサワー / ウイスキー
※瓶ビールの銘柄をご指定いただけます。お気軽にご相談ください。
ソフトドリンク 烏龍茶 / オレンジジュース / ソーダ水 / ミネラルウォーター



お客様の要望に合わせて最適なプランをご提案いたします
※ローストビーフ・にぎり寿司は、5,000円以上のプランに含まれます。
※メニューは、季節や仕入により変更になる場合がございます。※写真はイメージです。
※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前迄、
人数変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。
※ご利用日近くおよび当日の変更はご対応出来ない場合がございます。