



※写真はすべてイメージ

  
NISHITETSU  
GRAND HOTEL

# ケータリング パーティのご案内

Catering Party Plan

  
SOLARIA  
NISHITETSU  
HOTEL  
FUKUOKA

弊社は1969年開業以来、県内はもとより各地のお客様より  
数多くご宴席のご用命を賜り、多数のお客様より高い評価を頂戴してまいりました。  
永年の経験と実績を生かし、ご臨席頂きましたお客様にご満足いただける  
最良のおもてなしをお約束いたします。

## メニュー例

お料理例  
お一人様

6,000円～  
(税・サービス料込 7,260円～)

- ・スモークサーモンのサラダ仕立て  
ペーパー・レモン添え
- ・鴨のスモーク フルーツ添え ブラックペッパー風味
- ・マグロの香味揚げ 自家製タルタルソース
- ・白身魚とつぶ貝  
トマトと香草バターのカルターファーター包み焼
- ・スズキのポワレ ニンニクとアンチョビ香る  
ブランタード添え 季節の野菜を添えて
- ・鶏胸肉の柔らか低温調理 香味野菜ソース
- ・自家製デミグラスソースで作ったビーフストロガノフ
- ・ガーリック風味のピラフ



- ・ハムカツサンド
- ・トマト風味のペンネグラタン
- ・鮎かけ五目焼きそば
- ・桶盛寿司(握りと巻物)
- ・ホテル特製デザート  
季節のフルーツ盛り合わせ
- ・コーヒーと紅茶



※ご予算に応じてご提案させていただきます。  
※上記内容はbuffet形式となりますが正装、準盛形式もご準備させていただきます。  
※季節によりメニューが変更となる場合がございます。  
※20名様より承ります。  
※原材料の一部に小麦・卵・乳・海老を含みます。  
※食料にアレルギーのあるお客様は事前にお申し付けください。極力対応させていただきますが状況によりお受けし兼ねる場合がございます。  
※その他飲み物代、送迎代運搬保代、出張費(備品・運搬車含む) 人件費一式が別途必要となります。  
※写真はすべてイメージです。

## オプションメニュー

### ホテル特製コーナー料理

ホテル開業当時より代々受け継がれてきた「伝統のローストビーフ」など  
コーナー料理を一皿づつお客様にご提供します。

★伝統のローストビーフ(国産牛リブローズ使用)  
【70名様】180,000円～(税・サービス料込 217,800円～)

おすすめ

- ★海の幸グリル 【50名様】100,000円～(税・サービス料込 121,000円～)
- ・にぎり寿司 【1名様】1,500円～(税・サービス料込 1,815円～)
- ・フォアグラとんぶり 【1名様】1,600円～(税・サービス料込 1,936円～)
- ・パスタコーナー 【1名様】900円～(税・サービス料込 1,089円～)



※記載してありますメニュー以外にもオプションメニューがございますのでお問合せください。※写真はすべてイメージです。

ご予約・  
お問い合わせ

(株)西鉄ホテルズ 営業本部 〒810-8587 福岡市中央区大名2-6-60  
TEL.092-781-0211 (9:00～18:00)  
FAX.092-711-1251 <https://nnr-h.com/grandhotel/>

