



# Chacott DAIKANYAMA SALON Coteau Catering Plan

チャコット代官山 通年ケータリングプラン

¥13,200 (本体価格¥12,000)~ [お一人さま]

SAMPLE MENU

## COLD BUFFET

- サラダニソワーズ
- スモークサーモンのカルパッチョ マンゴー ヨーグルトソース マドラスオイル
- トマトとスイカのカスパッチョ甘エビ
- つぶ貝のカフェドパリバターコンフィ レモンビューレパンフリット
- バニラかぼちゃタルト 白レパールのムース
- マグロのタルタル しょっつる卵黄ソース
- タンドリーチキン アボカド ドライトマト ゴマチーズのトルティーヤロール

## HOT BUFFET

- さつま純然鶏のロースト レモンバターソース
- 旬魚のソテー チミチュリソース
- 夏野菜のムサカ
- ジャンバラヤ

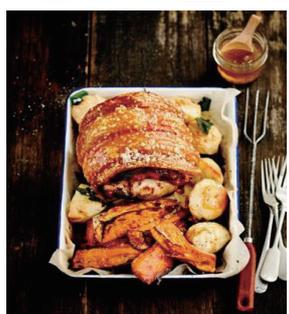
## DESSERT

- シェフパティシエおすすめ季節のデザート

## FREE DRINK

- スパークリングワイン
- 瓶ビール
- ワイン (ソーヴィニオンブラン・カベルネソーヴィニオン)
- ウイスキー (ハイボール・ロック)
- カシスオレンジ・ソーダ
- ジントニック
- ソフトドリンク (オレンジジュース・ウーロン茶)

- ※上記に含まれるもの (お料理、お飲物、2時間利用会場費)
- ※季節や仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。
- ※ご宴席時間は2時間制となります。搬入搬出時間などにつきましては事前にご相談くださいませ。
- ※その他、運営費が発生致します (別途お見積)。



Chacott  SALON Coteau

ご予約・お問い合わせ | TEL:03-5784-1287

チャコット代官山 〒150-0034 東京都渋谷区代官山14-18  
東急東横線「代官山駅」より徒歩5分 JR山手線「恵比寿駅」より徒歩9分  
<https://daikanyama.chacott-jp.com/>