

\* 30 名様より承ります

夏のひとときを華やかな料理とともに









·風堂監修



2025 6.15 > 9.30 =



\*TKP仙台青葉通カンファレンスセンター 会場に限り 20名様より承ります。



株式会社ティーケーピー 東北支店 ご予約·お問合せ 📞 022-200-2607

受付時間 9:00-18:00



#### Food お料理 ビュッフェ形式

## 仙台 エリア 30名様より承ります



- 自家製ハムエッグサンドとかまぼこサンド
- 真蛸とスモークサーモンのマリネ 大葉香るトンナートソース
- ■低温調理仕立ての夏鴨 草原のオマージュ
- アボカドと小海老のブリニと 味噌チーズのプチタルト
- 冷製仔羊のロースト フォアグラのキャラメリゼ トリュフのヴィネグレット
- 特ト握り寿司

### 温製

冷製

- 若鶏のロースト フレッシュトマトソース ハーブの芳香
- イベリコベーコンと豚肩ロースの エキゾチック風 ローズマリー味噌風味
- オマール海老とメカジキのシチリア風 爽やかな柑橘とレーズンの風味
- タイ風海鮮焼きそば
- 一風堂監修 博多チャーハン
- 真鯛のしゃぶしゃぶ (ポン酢/大根おろし/小葱)

- ■季節の果物デザートとフルーツ盛り合わせ
- シェフパティシエ監修デザート盛り合わせ

**13**&

#### 冷製

- 自家製ハムエッグサンドとかまぼこサンド
- 真蛸とスモークサーモンのマリネ 大葉香るトンナートソース
- 低温調理仕立ての夏鴨 草原のオマージュ
- アボカドと小海老のブリニと 味噌チーズのプチタルト
- 冷製仔羊のローストトリュフのヴィネグレット
- 上握り寿司

### 温製

- 若鶏のロースト フレッシュトマトソース ハーブの芳香
- イベリコベーコンと豚肩ロースの エキゾチック風 ローズマリー味噌風味
- メカジキのシチリア風 柑橘とレーズン風味
- ■タイ風海鮮焼きそば
- 一風堂監修 博多チャーハン

#### デザート

- ■季節の果物デザートとフルーツ盛り合わせ
- シェフパティシエ監修デザート盛り合わせ

**10**&

#### 冷製

- 自家製ハムエッグサンドとかまぼこサンド
- 真蛸とスモークサーモンのマリネ 大葉香るトンナートソース
- 低温調理仕立ての夏鴨 草原のオマージュ
- アボカドと小海老のブリニと 味噌チーズのプチタルト

#### 温製

- 若鶏のロースト フレッシュトマトソース ハーブの芳香
- 豚肩ロースのエキゾチック風 ローズマリー味噌風味
- メカジキのシチリア風 柑橘とレーズン風味
- ■タイ風海鮮焼きそば
- 一風堂監修 博多チャーハン

#### デザート

シェフパティシエ監修デザート盛り合わせ



### 冷製

- 特製サンドウィッチ
- 海の幸のマリナード
- 鶏肉の冷製什立て
- さわやかな冷製パスタ
- ■フィンガーフード盛り合わせ

#### 温製

- やわらか豚肉の特製料理
- 魚介と旬野菜の軽い煮込み
- ■夏の特製ピラフ
- シェフおすすめの一冊

#### デザート

■ デザート盛り合わせ







-風堂監修 博多チャーハン



豚脂でしっかりと炒め風味豊かなコクのある味わい、醤油を 加え香ばしさが増し、全体の味わいがさらに深まります。胡椒 がぴりっとアクセントとなり後味を引き締めます。





# Drink ドリンク 2時間 飲み放題

# Standard Drink Plan スタンダード ドリンクプラン

お一人様 ¥2,000

ウーロン茶 瓶ビール 焼酎(麦・芋) オレンジジュース ミネラルウォーター ウイスキー レモンサワー 炭酸水

梅酒

## Suntory Drink Plan サントリー ドリンクプラン

ま一人様 ¥**2,000** 

瓶ビール ウーロン茶 焼酎(麦・芋) オレンジジュース ミネラルウォーター ウイスキー レモンサワー 炭酸水 ジン(翠)

※ 銘柄表記のないものはサントリー製品以外の 商品が含まれる場合がございます



## SoftDrink Plan ソフトドリンク プラン

s-人様 ¥1,000 (税込¥1,100)

ウーロン茶 オレンジジュース コーラ ジンジャーエール ミネラルウォーター 炭酸水

# Option オプション

生ビール



※乾杯は瓶ビールとなります。 ※提供はブラコップにてお客様によるセルフ対応となります。 ※銘柄は指定いただけません







ワイン(赤・白) 飲み放題 追加





【お申込み】11日前まで(±日祝除く) 【数量変更】 5日前まで(±日祝除く)

※数量変更は、申込時の人数の10%の増減まで承ります。(人数が100名以上の場合は増減10名まで) ※数量変更による減額の場合は、キャンセル料が発生する場合がございます。詳細はTKPキャンセルポリシーよりご確認ください。 ※期限を過ぎた場合のご依頼はご相談がださい。 ※日程によりお受けできない場合がございます。 ※材料入荷状況により料理内容が若干異なる場合がございます。 ※各料金には、ケータリングフィー、サービス料が含まれます。 ※懇親会を2時間以上ご利用される場合は、事前にご相談ください。 ※お持ち帰りに関しましては衛生上の観点からお断りしております。

※30名様よりご注文承ります(TKP仙台青葉通カンファレンスセンター会場に限り20名様より承ります)。 ※会議や研修等とセットでご利用いただく場合、20名様より承ります。 ※写真はイメージです。