



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

専門のプランナーが
お客様のご要望に合わせて料理や演出のご提案させていただきます
初めてご利用される方でも気軽にご相談ください

Skylark group





¥5,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥5,000 (税込¥5,500/お一人様)

4つのコースが お客様の理想のカタチを叶えます

ボリュームも彩りも妥協なし
満足していただける
「定番プラン」



13品 スペシャルプラン
スタンダードコース
Standard course

- < Special Menu >
- 自家製ローストビーフのサラダ仕立て
 - 五彩握り (マグロ・サーモン・イカ・エビ・穴子)
- < 冷菜 >
- ・もちアチ水餃子 麻辣ソース
 - ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス タバススタイル
 - ・鴨スモークと香味野菜のバルサミコクリームソース
 - ・たらこと大葉の冷製パスタ・ジャポネスタイル
 - ・ホタテの香草マリネとポイルドエッグのタルトレット
 - ・サンドイッチパリエ (ハムチーズ&たまご)
- < 温菜 >
- ・煮込みハンバーグ デミグラスソース
 - ・香草香るチキンのグリル ハニーマスタードソース
 - ・白身魚の塩麹マリネと彩り野菜のボワレ プールブランソースバジリックの香り
 - ・五日野菜のオイスター香るソース焼きそば
- < スイーツ >
- ・フルーツ・コンポート ~美酔のエッセンス~

- | | |
|----------|------------|
| ▼アルコール | ▼ソフトドリンク |
| ・瓶ビール | ・烏龍茶 |
| ・焼酎(麦・芋) | ・フルーツジュース |
| ・レモンサワー | ・ソーダ水 |
| ・ウイスキー | ・ミネラルウォーター |
| ・ワイン | |

量は控えめに
贅沢なお料理を楽しむ
「厳選プラン」



10品 スペシャルプラン
グレードアップコース
Grade up course

- < Special Menu >
- 低温焼成ローストビーフのブーケサラダ レフォルソース
 - 特選握り寿司 5種盛り合わせ (マグロ・サーモン・生海老・つぶ貝・穴子)
 - 干焼明蝦 ~大海老の本格チリソース~
- < 冷菜 >
- ・サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
 - ・海老とアボカドのブルスケッタ シトラスオーロラ
 - ・国産豚ロースの低温ロティとアスパラガスのブルスケッタ
 - ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス タバススタイル
- < 温菜 >
- ・香草香るチキンのグリル ハニーマスタードソース
 - ・真鯛のボワレ ~ソース・プールブランオー・バジリック~
- < スイーツ >
- ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

- | | |
|----------|------------|
| ▼アルコール | ▼ソフトドリンク |
| ・瓶ビール | ・烏龍茶 |
| ・焼酎(麦・芋) | ・フルーツジュース |
| ・レモンサワー | ・ソーダ水 |
| ・ウイスキー | ・ミネラルウォーター |
| ・ワイン | |

アルコールメニューが
通常よりも多いお酒を楽しむ
「彩り美酒プラン」



10品 スペシャルプラン
カクテルパーティーコース
Cocktail Party course

- < Special Menu >
- 低温焼成ローストビーフ フリルレタスと共に
 - 彩り海鮮のてまり寿司
- < 冷菜 >
- ・小さなタルトレット (ホタテの香草マリネ&ポイルドエッグとポテト)
 - ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス タバススタイル
 - ・海老とアボカドのブルスケッタ シトラスオーロラ
 - ・ガーリックシュリンプのソース・アンブラッセ
 - ・紅茶鴨とネギのロースト ~ハニー・ヴァン・ルージュソース~
- < スイーツ >
- ・国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
 - ・サンドイッチパリエ (ハムチーズ&たまご)

- ▼アルコール
- ・瓶ビール ・レモンサワ ・ワイン (ジン) ・ジントニック ・ギムレット (ウォッカ) ・モスコミュール ・スクリュードライバー (カシス) ・カシスオレンジ ・カシスパック (ラム) ・モヒート ・ラムコーク (テキーラ) ・エル ディアブロ ・アンパサダー
- ▼ソフトドリンク
- ・烏龍茶 ・ココ・コーラ ・ジンジャーエール ・オレンジジュース ・フルーツティー ・ソーダ水 ・ミネラルウォーター

会話を止めない、手を汚さない
交流が主役の
「スマートプラン」



10品 スペシャルプラン
フィンガーコース
Finger course

- < Special Menu >
- 低温焼成ローストビーフ フリルレタスと共に
 - 彩り海鮮のてまり寿司
- < 冷菜 >
- ・ホタテの香草マリネとポイルドエッグのタルトレット
 - ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス タバススタイル
 - ・ガーリックシュリンプのソース・アンブラッセ
 - ・紅茶鴨とネギのロースト ~ハニー・ヴァン・ルージュソース~
 - ・サンドイッチパリエ (ハムチーズ&たまご)
- < 温菜 >
- ・香草香るチキンのグリル ハニーマスタードソース
- < スイーツ >
- ・白身魚のボワレ ~ソース・アメリケーズ~
 - ・果樹園の四季 フルーツ・ワンド

- | | |
|----------|------------|
| ▼アルコール | ▼ソフトドリンク |
| ・瓶ビール | ・烏龍茶 |
| ・焼酎(麦・芋) | ・フルーツジュース |
| ・レモンサワー | ・ソーダ水 |
| ・ウイスキー | ・ミネラルウォーター |
| ・ワイン | |



◇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

※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。
※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。
※ドリンク飲み放題のラストオーダーは15分前となっております ※より多くの種類を楽しんで頂く為、人数に対して8割ほどの提供量にし、料理の種類を多くしております。



120分 飲み放題

¥6,000

(税込¥6,600 / お一人様)

人気のメニュー13品と
絶品メニュー2品が選べる15品の特別プラン

15品 デラックスプラン *Deluxe Plan*



※「黄金のパエリア〜地中海の至宝をのせて〜」と「シェフ厳選 点心の盛り合わせ」を選択

人気のメニューを網羅した「特別な15品」

< Special Menu >

- 低温焼成自家製ローストビーフ
ホースラデッシュソース
- 特選握り寿司6種盛り合わせ
(マグロ・サーモン・ホタテ・生海老・つぶ貝・穴子)



< 冷菜 >

- ・ホタテの香草マリネと
スペイン風トルティージャのデュオ
- ・コールドミートの饗宴
〜チーズとクリスピー・クラッカーを添えて〜
- ・白身魚のフリット
ドライマト入りヴィネグレットソース
- ・国産豚ロースのロティ ローズ仕立て
- ・鶏ムネ肉のヴァブール冷製仕立て
スイート・オリエンタル・ソース
- ・たらこと大葉の冷製バスタ・ジャボネスタイル
- ・サンドイッチパリエ (ハムチーズ&エッグ)

< 温菜 >

- ・具沢山の香港スタイル フライドヌードル
オイスター・エッセンス
- ・チキンオープン焼き
エルブ・ド・プロヴァンスの香り
- ・白身魚のボワレ
〜ソース・アメリケース〜



< スイーツ >

- ・果樹園の四季
フルーツ・ワンド



逸品5種から「選べる2皿」



I. 黄金のパエリア
〜地中海の至宝をのせて〜
ムール貝、あさり、エビ、渡り蟹など
人気の海の幸をふんだんに盛り込んだ
旨みが凝縮された、本格パエリア



II. ズワイ蟹の炒飯
ジンジャー風味
蟹チャーハンに、贅沢カニ爪をプラス。
生姜のアクセントが
蟹の旨味と風味を引き立てます。



**III. シェフ厳選
点心の盛り合わせ**
何も付けずにそのままご賞味いただける
タレ要らずの深い味わい
シェフがお勧めする点心3種



IV. ポークヒレ肉のカツレット
ホモドロー & チーズソース
一口サイズの柔らかいカツレットを
酸味が爽やかなトマトと濃厚なチーズの
絶妙なソースでお楽しみください



V. 3種串揚げ
盛り合わせ
厳選串揚げ (豚・かぼちゃ・レンコン)を
相性抜群のウスターソースで
お召し上がりください。

▼ アルコール

- ・瓶ビール
- ・焼酎 (麦・芋)
- ・レモンサワー
- ・ウイスキー
- ・バーボン
- ・スコッチ
- ・ワイン
- ・梅酒

▼ ソフトドリンク

- ・烏龍茶 ・フルーツジュース
- ・フルーツティー ・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

※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。
※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。
※ドリンク飲み放題のラストオーダーは15分前となっております ※より多くの種類を楽しんで頂く為、人数に対して8割ほどの提供量にし、料理の種類を多くしております。





¥7,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥7,000 (税込¥7,700/お一人様)

さらにワンランク上の華やかさ
質にこだわった贅沢なお料理を

16品 ハイクオリティープラン



▼アルコール

- ・瓶ビール
- ・レモンサワー
- ・パーボン
- ・ワイン
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー
- ・スコッチ
- ・梅酒

▼ソフトドリンク

- ・烏龍茶
- ・ソーダ水
- ・フルーツジュース
- ・フルーツティー
- ・ミネラルウォーター

< Special Menu >

- 国産牛の低温焼成ローストビーフ
レフォールソース
- 特選 握り寿司 10種盛り合わせ
(マグロ・サーモン・イカ・生海老
ホタテ・たこ・あぶらがれいえんがわ
つぶ貝・うなぎ・カラスカレイ)
- 芳醇なトリュフが香る
チキンのオープン焼き



< 冷 菜 >

- ・コールドミートの饗宴
～チーズとクリスマスビー・クラッカーを添えて～
- ・炙り生ハムとスペイン風オムレツのピンチョス タバスコスタイル
- ・紅茶鴨とネギのロースト ～ハニー・ヴァン・ルージュソース～
- ・小さなタルトレット (ホタテの香草マリネ&ポイルドエッグとポテト)
- ・白身魚のフリット ドライマト入りヴィネグレットソース

< 温 菜 >

- ・低温長時間調理ポーク 柚子胡椒ソース
- ・牛肉の赤ワイン煮込み
～プロヴァンスの薫り高いデクリゾン～
- ・塩麩でマリネした 真鯛と大海老のボワレ
濃厚ピスコソース
- ・黄金おこげの鶏白湯スープ

- ・サーモンのカルパッチョ ジャルダン風
- ・海老のフリッタータ シトラスエッセンス
- ・イタリアンハムとタマゴのクロワッサンサンド

< スイーツ >

- ・お勤めデザート
& 果樹園の四季 フルーツ・ワンド



¥10,000 Catering Package

120分
飲み放題

¥10,000 (税込¥11,000/お一人様)

豪華食材で贈る
質にこだわった厳選15品

15品 プレジデントプラン



▼アルコール

- ・瓶ビール
- ・レモンサワー
- ・パーボン
- ・ワイン
- ・焼酎(麦・芋)
- ・ウイスキー
- ・スコッチ
- ・梅酒

▼ソフトドリンク

- ・ノンアルコールビール
- ・烏龍茶
- ・ソーダ水
- ・ホットコーヒー
- ・ミネラルウォーター
- ・フルーツジュース
- ・フルーツティー

< Aperitif >

- ～食前酒～
フルーティー スパークリングワイン

< Special Menu >

- "低温焼成"で焼き上げた
国産牛ローストビーフ
- 極上 握り寿司 8種盛り合わせ
(マグロ・いくら・かに・生海老・生ホタテ
アトランティックサーモン・うなぎ など)
- 蝦夷アワビの柔らか磯煮 生うに添え



< 冷 菜 >

- ・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 オリブ添えて
- ・鴨のロースト 赤ワインソースはちみつ風味
- ・シェフお勤め チーズの盛り合わせ

< スイーツ >

- ・シェフオリジナルデザート



< 温 菜 >

- ・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～
- ・牛ホホ肉のシチュー プルゴージュ風
- ・魚翅米鍋巴 ～ふかひれスープ おこげ添え～
- ・真鯛のボワレ ～プルブランソース バジリックの香り～
- ・殻付きホタテ貝のオープン焼き プルギニオンバター



◇ 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

※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。

※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。

※ドリンク飲み放題のラストオーダーは15分前となっております ※より多くの種類を楽しんで頂く為、人数に対して8割ほどの提供量にし、料理の種類を多くしております。

