

2ndTableのオードブル

HORS D'OEUVRE



お一人様

¥1,800 (税抜) / 8品

- 地中海風シーフードパエリア
- 鶏もも肉のハーブグリル 彩り野菜添え
- ・ローストビーフ
- ・生ハム
- ・イタリア風オムレツ〜フリッターター

- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・紫キャベツとコンジンのラペ
- ・ダブルベリーのケーキ

無料
提供

オードブルのお届けについて



お箸・紙皿と
紙おしぼりを無料で
お付け致します

※付け合わせや野菜は季節や仕入れ状況により変わります。
※衛生上の観点より、オードブルの品質を守るため冷ました状態でお届けいたします。

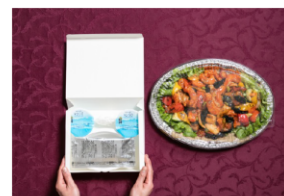
メニューのカスタマイズや7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしいなどの
盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

温製
料理

アツアツの御料理を会場で

2ndTableの温製オードブルには
発熱剤をお付けしております。

発熱剤は同梱されているプラスチックカップの
水を注ぐだけの簡単な仕組みで、
どのような会場でも手軽にアツアツの御料理
をお楽しみいただけます。



ご利用案内
の
オードブルの

最低注文金額に届かない場合でも、ぜひ一度ご相談ください。

最低注文金額

2

万円 (税抜)

本施設ご利用日の1カ月前にご注文ください。
最終数量確定はご利用日の10営業日前までにご決定ください。
お届け時間は08:00~22:00の間でご指定ください。
キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に順じます。

マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー

株式会社マイナビ | マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局
E-Mail: kr-place_info@mynavi.jp TEL: 03-5565-4771
営業時間 平日 9:00 ~ 18:00 (休館日除く)



お一人様

¥2,600 (税抜) / 11品



- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 四川風エビのチリソース
- 温 白身魚の香草グリル

- ・生ハム
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・エビとイカの冷製マリネ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッターター〜

- ・キヌアとチキンのマリネ
- ・紫キャベツとニンジンのラベ
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マカロン・アソート



お一人様

¥3,200 (税抜) / 13品



- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜

- ・ローストビーフ
- ・生ハム
- ・パテ・ド・カンパーニュ
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ

- ・オイルサーディン&ブロッコリー
- ・イタリア風オムレツ〜フリッターター〜
- ・紫キャベツとニンジンのラベ
- ・マカロン・アソート

その他、メニューや価格にご要望がございましたらご相談ください。

上記の他にも様々なメニュー・プランを取り揃えております。

