

RANDOR

HOTEL & CATERING



すぐ手の届く贅沢を



FINGER ¥4,500(税抜)

~2h飲み放題付~

〈COLD〉

彩りバーガー

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

オリビエサラダ

〈DESSERT〉

彩りロールケーキ

CASUAL ¥4,500(税抜)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ポッコ・アッラ・ロマーナ

地中海風白身魚のグリル

〈COLD〉

彩りバーガー

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

〈DESSERT〉

彩りロールケーキ

STANDARD ¥5,000(税抜)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ポッコ・アッラ・ロマーナ

地中海風白身魚のグリル

ボローニャ風
ラゲースソースペンネ

〈COLD〉

付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリーヌ

ローストビーフ
シャリアピンソース

彩り野菜のグリル

〈DESSERT〉

プチケーキアソート



DELUXE
¥6,000(税抜)
 ~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

西欧風アラビアータペンネ

〈COLD〉

付け合わせパン

シュリンプピンチョス
 ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
 ヴェリース

ローストビーフ シャリアピンソース

帆立とグリル野菜のマリネ
 ローズマリーを添えて

熟成ハモン・セラノ

〈DESSERT〉
 色彩マカロン

PREMIUM
¥7,500(税抜)
 ~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

ポークと温野菜のバーニャカウダ

ムール貝の白ワイン蒸し

濃厚シーフードクリームペンネ

〈COLD〉

握り寿司
 (おひとり様2貫)

マグレ・ド・キャナル

熟成ハモン・セラノ

シュリンプピンチョス
 ジェノベーゼ仕立て

シェフ特製ローストビーフ

帆立とグリル野菜のマリネ

〈DESSERT〉
 色彩マカロン

ROYAL
¥11,000(税抜)
 ~2h飲み放題付~

〈HOT〉

牛フィレ肉のソテー

地中海風アクアパッツァ

甘鯛のムニエル

ラグー・アッラ・ボロネーゼ

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

〈COLD〉

付け合わせパン

ローストビーフ
 カッティングLIVE

マグレ・ド・キャナル

サーモンのフリヴォリテ
 キャビアとともに

グリルチキンのペイザンヌサラダ

〈DESSERT〉
 色彩マカロン
 シェフ特製ケーキ2種



VEGETARIAN

¥5,500(税抜)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ラタトゥイユ
和風豆腐ハンバーグおろしソース仕立て

〈COLD〉
オリビエサラダ
季節野菜のグリル
ベジゴーヤチャンプルー
椎茸とほうれん草のごま和え
付け合わせパン

〈DESSERT〉
彩りフルーツのマチエドニア



HALAL

※ムスリムフレンドリー
¥5,500(税抜)

~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ポッコ・アッラ・ロマーナ
地中海風白身魚のグリル

〈COLD〉
付け合わせパン
タンドリーチキン
オリビエサラダ
シュリンプピンチョス ジェノベーゼ仕立て
茄子チキン 甘口ソース添え

〈DESSERT〉
彩りフルーツのマチエドニア

ALCOHOL

瓶ビール ウイスキー ハイボール 赤ワイン 白ワイン レモンサワー 芋焼酎 麦焼酎

SOFT

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

ALCOHOL

日本酒(八海山) カシスオレンジ カシスウーロン カシスソーダ
レゲエパンチ ファジーネーブル ライチオレンジ

SOFT

100%オレンジジュース

DRINK MENU

Add
DRINK MENU
+¥1,000

OPTION



乾杯用シャンパン(50杯分)
¥30,000(税抜)



寿司桶(50貫)
¥15,000(税抜)



ローストビーフカッティングLIVE
(50名様分)
¥50,000(税抜)



珈琲/紅茶
ICE: ¥250(税抜)
HOT: ¥300(税抜)
※50杯からのご発注に限ります。



金屏風
¥19,800(税抜)



生ビールサーバー(10L)
¥15,000(税抜)



握り寿司(150貫)
¥120,000(税抜)



生ハム原木カッティングLive
(50名様分)
¥50,000(税抜)



茶菓子セット
¥500(税抜)

※50セットからのご発注に限ります。



鏡開き(1斗樽9L)
¥100,000(税抜)

季節や企業様カラーに合わせたコーディネート ¥70,000(税抜)



最低発注金額

¥126,000(税抜)~

	30~8日前	7・6・5・4日前	3・2日前	当日・前日
<キャンセル料>	総額(税込)の 5%	総額(税込)の 50%	総額(税込)の 80%	総額(税込)の 100%

※御発注は実施の7日前12:00までをお願いいたします。

※10食以下の注文数減少は7日前、注文数増加は3日前までにご連絡下さいませ。

ランドーケータリングではお客様のご要望に応じたオーダーメイドプランのご提案も可能でございます。結婚式・企業イベント・プライベートパーティーなどあらゆるシーンでお客様の理想を実現いたします。お客様一人ひとりの好みや食事制限にも柔軟に対応し全てのゲストが満足できるお料理を提供いたします。