



要2日前注文

G-styleでは古都・金沢のお寿司を
東京とその近郊でお気軽にお楽しみいただける
金沢寿司メニューをご用意しました。
高級魚「のどぐろ」をはじめとする日本海の「旬の幸」を選び抜き、
素材の旨味を丁寧に引き出した
こだわりのお寿司をお届けいたします。



対象	法人
ご利用シーン	企業懇親会
人数の目安	10名以上
予算	10,000円～20,000円
雰囲気	食材にこだわったり、高級志向

越中



マグロ赤身、サーモン、エビ、いか、本ズワイガニ、カレイ、甘エビ、湯引き鯛、ぶり、鉄火巻き

LL (50貫) 10,800円(税抜)
L (40貫) 8,600円(税抜)
M (30貫) 6,400円(税抜)

能登



マグロ赤身、カンパチ、のどぐろ、赤海老、甘エビ、金目鯛、子持ち昆布、ヤリイカ、炙りトロサーモン、鉄火巻

LL (50貫) 12,400円(税抜)
L (40貫) 10,000円(税抜)
M (30貫) 7,500円(税抜)

マグロ尽くし

マグロ赤身、マグロ中トロ、のどぐろ、赤海老、ホタテ、金目鯛、子持ち昆布、ヤリイカ、炙りトロサーモン

LL (50貫) 13,000円(税抜)
L (40貫) 10,500円(税抜)
M (30貫) 7,800円(税抜)



要2日前注文
板前幕の内弁当
寅次郎

要3日前注文
サンドイッチ工房
Eggmart

要3日前注文
BAGEL&BAGEL

要2日前注文
金沢寿司物語

前日18時まで
STONE PLATE

前日18時まで
CATERING
STYLE

加賀

マグロ、のどぐろ、赤海老、うなぎ、かずのこ、ホタテ、湯引き鯛、うに、いくら

LL (50貫) 16,000円(税抜)
L (40貫) 13,000円(税抜)
M (30貫) 9,800円(税抜)



七尾



マグロ赤身、カレイ、アナゴ、甘エビ、こはだカンパチ、ヤリイカ、サーモン、巻物3種

LL (50貫) 8,600円(税抜)
L (40貫) 6,800円(税抜)
M (30貫) 5,000円(税抜)

八日市



マグロ赤身、カレイ、アナゴ、海老、甘エビ、たまご、稲荷、ヤリイカ、サーモン、巻物3種

LL (50貫) 8,600円(税抜)
L (40貫) 6,500円(税抜)
M (30貫) 4,800円(税抜)

肉寿司

能登牛、能登豚、アナゴ、マグロ赤身、カレイ、海老、サーモン、甘エビ、ヤリイカ、巻物3種

LL (50貫) 16,400円(税抜)
L (40貫) 13,000円(税抜)
M (30貫) 9,600円(税抜)



※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もございます。

STONE PLATE
ケータリング&オードブル



「みんなが集まるパーティーだから、みんなが喜ぶ小さなカップのオシャレケータリング」
お財布にも優しくお腹もいっぱいみんなHAPPY。ハートフルなひとときを。
一口サイズにシェアされたカップやストーンプレートに彩られた盛り付けが特徴です。

対象	個人
ご利用シーン	ホームパーティー
人数の目安	9～12名以上
予算	10,000～20,000円
雰囲気	かっこいい・オシャレ

Aquamarine Plan アクアマリン・プラン **1,380**^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 2,180円(税抜)～/人

7品 5皿

- ・新鮮野菜のグリーンサラダ
- ・チキンボールのピンチョス
- ・オニオンリングフライ
- ・チキンステーキのピンチョス
- ・彩り野菜のファルファアレ
- ・かわいいミニホットドック
- ・フライドポテト

要2日前注文
板前幕の内弁当
寅次郎

要3日前注文
サンドイッチ工房
Eggmart

要3日前注文
BAGEL&BAGEL

要2日前注文
金沢寿司物語

前日18時まで
STONE PLATE

前日18時まで
CATERING
STYLE

Scheelite Plan シーライト・プラン **1,580**^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 2,380円(税抜)～/人

8品 7皿

- ・チーズたっぷりシーザーサラダ
- ・コンキリエの地中海風パスタ
- ・クリームチーズのカナッペ
- ・鴨オリーブのピンチョス
- ・チキンボールのピンチョス
- ・トマトとモッツアレラのピンチョス
- ・ミニチキンのピンチョス
- ・オニオンリングフライ

Carnelia Plan カーネリア・プラン **1,880**^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 2,680円(税抜)～/人

9品 8皿

- ・チーズたっぷりシーザーサラダ
- ・チキンフライとガーリックポテト
- ・ウズラと鴨のピンチョス
- ・彩り野菜たっぷりキーマカレー
- ・ミックスサンドイッチ
- ・一口ライスコロケ〜トマトソース〜
- ・ピッツァ風カナッペ〜カプレーゼ風〜
- ・ローストポークハニーマスタードソース
- ・オニオンリングフライ

Pearl Plan パール・プラン **2,200**^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 3,000円(税抜)～/人

10品 9皿

- ・小エビとブロッコリーのキャブサラダ
- ・クリームチーズのカナッペ
- ・彩り野菜のファルファアレ
- ・チキンボールのピンチョス
- ・トマトバジルとモッツァチーズのピンチョス
- ・海老のバジル焼きピンチョス
- ・チキンフライとガーリックポテト
- ・ローストビーフ 柚子コショウ味
- ・手まり寿司
- ・3種のロールケーキ

CUP SALAD



生ハム&チーズ
~オリーブを添えて~

M (5-6名様) **6,500**円

生ハムとチーズ。定番ですが、奥深い味わいを2種のオリーブ添えて提供。



ゴロゴロ野菜の彩り和風サラダ

M (5-6名様) **5,200**円

旬の野菜を美味しく和風ドレッシングでたっぷり召し上がっていただけます。



ひとくち旬野菜の
パーニャカウダ

M (5-6名様) **6,350**円

女性に大人気のパーニャカウダ！特製ソースで、旬の野菜を美味しくたっぷり召し上がっていただけます。



チーズたっぷりシーザーサラダ

M (5-6名様) **3,000**円

お手製のクルトンとバルミジャーノチーズのイタリアンスアンダード。

CUP PINCHOS



2種ピンチョス盛り合わせA

M (5-6名様) **6,200**円

気軽につまめるピンチョスの盛り合わせ。サイコロステーキも一口サイズで食べやすく！



2種ピンチョス盛り合わせB

M (5-6名様) **7,400**円

気軽につまめるピンチョスの盛り合わせ。フレンチの定番鴨&オレンジのコンビで、ぐっと華やかに！



2種ピンチョス盛り合わせC

M (5-6名様) **6,300**円

気軽につまめるピンチョス。フォアグラテリーヌ&トマトバジルモッツアレラの人気2種盛り合わせ！



5種ピンチョス盛り合わせ

M (5-6名様) **6,600**円

気軽につまめるピンチョス。サイコロステーキをはじめとした、バラエティ豊かな5種盛り合わせ！

CUP PASTA



トマトとスイートバジルの
カッペリーニ

M (5-6名様) **4,000**円

トマトバジルソースで和えた冷製カップパスタです。



コンキリエの地中海風パスタ

M (5-6名様) **3,900**円

貝殻をモチーフにしたオシャレでかわいいショートパスタです！



彩野菜のフルファールパスタ

M (5-6名様) **3,900**円

花びらの形をしたショートパスタに彩り野菜をふんだんに使ったオシャレカップパスタ！



旬野菜とさっぱりポン酢のジュレ
ジャバニーズサラダ

M (5-6名様) **4,000**円

旬の野菜とジャバニーズパスタ特製のポン酢ジュレでお召し上がり下さい！

PIZZA&SAND



ピッツァ風カナッペ
~カプレーゼ風~

M (5-6名様) **3,800**円

一口サイズのおしゃれなピッツァ風カナッペ！



ピッツァ風カナッペ
~うずらとトマト~

M (5-6名様) **4,000**円

一口サイズのおしゃれなトマトとウズラのピッツァ風カナッペ！



ピッツァミラネーゼ

M (5-6名様) **5,100**円

ミラノサラミと彩り野菜を惜しみなく使用したピッツァミラネーゼ！



ミックスサンドイッチ
~オリーブ添えて~

M (5-6名様) **6,200**円

4名~6名様を目安にしたミックスサンドイッチオードブルです。

CUP APPETIZER



洋風オードブル

M (5-6名様) **5,980**円

ローストビーフ・スモークサーモン・タンダーリーチキンなど洋風を中心に盛り合わせたカップオードブル！



和風オードブル

M (5-6名様) **5,290**円

唐揚げや枝豆、ポテトサラダなどの和風オードブルを中心に盛り合わせました！



リコピンたっぷりブチトマトの
カプレーゼ~ジェノバソース~

M (5-6名様) **5,200**円

リコピンたっぷり！ブチトマトの甘味と酸味がおいしい冷製おつまみ。カラフルでパーティーにぴったりなおードブル。



生ハムとフルーツのオードブル

M (5-6名様) **5,200**円

生ハムとチーズ定番だけに奥深い味わいを2種のオリーブ添えて提供します。

MAIN PLATE



自家製！ローストポークの
~サルサ仕立て~

M (5-6名様) **4,800**円

豪快にローストした豚の肩ロース肉。ピリ辛のサルサソースと共に…



グリルチキンの焼き野菜添え
~ジャーク風味~

M (5-6名様) **3,600**円

グリルしたチキンをジャーク風に仕上げキャベツ玉ねぎなどの焼き野菜で提供。



チキンとトマトのチーズ焼き
~粒マスタード風味~

M (5-6名様) **3,600**円

チキンをトマトとアボカドを乗せチーズ焼きで仕上げました。ほんのり甘いマスタードソースと一緒に召し上がり下さい。



ムール貝のガスパッチョ仕立て
~トマトとオリーブのマリネを添えて~

M (5-6名様) **4,800**円

ムール貝を賢くにガスパッチョ仕立てで提供。



CATERING STYLE

宴会・出張パーティの
ケータリングスタイル

対象	法人・個人
ご利用シーン	忘年会・歓送迎会・ウエディングパーティー
人数の目安	10名以上
予算	おひとり様 2時間800円～ 飲み放題オプションあり
特徴	飲み放題・ボリューム・サンドイッチ・季節限定・イタリアン・中華・寿司・鍋

ライトボリュームプラン

1,860^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 2,660円(税抜)~/人

9品 8皿

- ・モッツアレラチーズのサラダ
- ・カニクリームコロッケ ～トマトソース～
- ・豚肩ロースのロースト ～ハニーマスタードソース～
- ・一口ローストチキン
- ・シェフの気まぐれフライドポテト
- ・ガバオライス
- ・ミックスサンドイッチ
- ・ミートオムレツ
- ・2種のプッシュュークリーム

ボリュームプラン

2,200^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 3,000円(税抜)~/人

12品 10皿

- ・グリーンサラダ
- ・ミートオムレツ
- ・シェフの気まぐれショートパスタ
- ・ガバオライス
- ・特製フライドチキン ～レモンペッパーソース～
- ・カニクリームコロッケ ～トマトソース～
- ・炙りサーモンのカルパッチョ
- ・一口ローストチキン
- ・シェフの気まぐれフライドポテト
- ・豚肩ロースのロースト ～ハニーマスタードソース～
- ・2種のプッシュュークリーム
- ・季節の焼き菓子

要2日前注文
板前幕の内弁当
寅次郎

要3日前注文
サンドイッチ工房
Eggmart

要3日前注文
BAGEL&BAGEL

要2日前注文
金沢寿司物語

前日18時まで
STONE PLATE

前日18時まで
CATERING
STYLE

こだわりケータリングプラン

要3日前予約

3,000^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 3,800円(税抜)~/人

11品 11皿

- ・野菜のピクルス
- ・ピンチョスアソート
- ・チキンソテー ～ボン酢ジュレを添えて～
- ・野菜のミニキッシュ
- ・スモークサーモンとクリームチーズのプリオッシュ
- ・シェフの気まぐれショートパスタ
- ・ハムチーズフライ ～タルタルソース～
- ・ピザブレット
- ・手まり寿司
- ・フルーツタルトアソート
- ・プテイクップケーキ

※3日を過ぎてのご注文の場合は「ピザブレット」を「ピッツァミラネーゼ」に変更させて頂く場合がございますのでご了承ください。

Richmond ～リッチモンド～

要3日前予約

3,500^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 4,300円(税抜)~/人

11品 7皿

- ・アパタイザー3種の盛り合わせ
(合鴨のロースト・トリュフ添え、旬の野菜の新鮮マリネ、マッシュとシュリンプのCocktail)
- ・カリフォルニア・コブサラダ
- ・白身魚のRoast ガルニーチェ添え
- ・NYスタイルロール
(カリフォルニアロール ～Madison, St～、チャイニーズロール ～Canal, St～、ジャパニーズロール ～Fort Lee～)
- ・LIVE「SUSHI」
- ・Diavolo
- ・フルーツアソート

Osteria ～オステリア～

要3日前予約

4,500^(税抜)円/人



飲み放題付きコース 5,300円(税抜)~/人

13品 13皿

- ・産直野菜のバーニャカウダ～バスケット～
- ・サーモンのアスピックゼリー～グラススタイル～
- ・フォアグラムのカナッペ
- ・ドラムチキンのロースト
- ・ポルチーニ入りポテトケーキ
- ・生ハム・アソート
- ・ローストビーフのロール寿司
- ・手まり寿司
- ・ブレッドアソート～feat Style Bread～
- ・厳選ボークのミラノ風カツレツ
- ・シーフードPizza
- ・季節のフルーツ盛り合わせ
- ・抹茶のティラミス～プテイクップstyle～

※掲載メニューは、仕入れなどの状況により変更になる場合もございます。

※詳しくは、当社プランナーにお問い合わせください。

BEST 10



ピンチョスプレート

S	M	L
3,200 <small>円</small>	4,200 <small>円</small>	6,950 <small>円</small>

串に刺してあり一口で食べられる、気軽につまめるピンチョスの盛り合わせです。



高級プライム牛ロースのローストビーフ

S	M	L
4,000 <small>円</small>	6,000 <small>円</small>	8,000 <small>円</small>

時間をかけて柔らかく焼き上げたローストビーフに、仕上げにかけたピリッとワサビのソースがよく合います。



パーティーサンド 54

L
4,750 <small>円</small>

10名~12名様を目安にしたミックスサンドイッチオードブルです。



【特選にぎり寿司】元禄

M	L	LL
5,200 <small>円</small>	7,020 <small>円</small>	8,840 <small>円</small>

パーティープレートと一緒に、お寿司もいかがですか？板前厳選のネタを使用した、本格的なにぎり寿司です！



パーティーサンド 18

L
1,600 <small>円</small>

4名~6名様を目安にしたミックスサンドイッチオードブルです。



フライドチキン&フライドポテト

S	M	L
2,050 <small>円</small>	3,050 <small>円</small>	4,500 <small>円</small>

惣菜部門の不動の1位人気商品です。さくっとおいしいフライドチキンとナチュラルカットのフライドポテト。



特製から揚げ

S	M	L
1,800 <small>円</small>	2,900 <small>円</small>	4,350 <small>円</small>

シェフ特製の漬け込みだれと、社外秘の衣で揚げた一品。定番の商品のためパーティーのお供にぜひご利用ください。



6種のオードブル

M	L
4,550 <small>円</small>	6,500 <small>円</small>

スモークサーモンをふんだんに使ったちょっとリッチな気分のカルパッチョ。爽やかな風味が食欲をそそります。



お気楽プレート

M	L
3,600 <small>円</small>	5,300 <small>円</small>

いろいろな場面で楽しめる定番のパーティープレートです。



季節のフルーツ盛り合わせ

S	M	L
4,350 <small>円</small>	6,500 <small>円</small>	9,600 <small>円</small>

いろいろな場面で楽しめる定番のパーティープレートです。

前菜・フィンガーフード

要2日前注文
板前幕の内弁当
寅次郎

要3日前注文
サンドイッチ工房
Eggmart

要3日前注文
BAGEL&BAGEL

要2日前注文
金沢寿司物語

前日18時まで
STONE PLATE

前日18時まで
CATERING
STYLE



デラックスプレート

M	L
4,800 <small>円</small>	6,900 <small>円</small>

エビフライ、ローストビーフ、スモークサーモンといったハイクラスオードブルの定番。



点心プレート

M	L
3,500 <small>円</small>	5,350 <small>円</small>

ワンプレートで6種類の飲茶が楽しめるお徳感たっぷりのプレート。



テリカプレート

M	L
3,000 <small>円</small>	4,450 <small>円</small>

オードブルの代表格的な盛り合わせプレート。悩んだら迷わずコレ!!!



デラックスミートプレート

M	L
3,950 <small>円</small>	5,950 <small>円</small>

高級なお肉料理ばかりを集めたプレート。大満足いただけること間違いなしのプレートです。



串揚げ盛り合わせ5種

M	L
4,000 <small>円</small>	5,800 <small>円</small>

サクッと食べれる串揚げの盛り合わせです！



ラグジュアリーパーティープレート

M	L
4,500 <small>円</small>	6,700 <small>円</small>

お腹も満足できる豪華な盛り合わせプレートです。厚切りベーコンが圧巻！



デラックスチャイニーズプレート

M	L
4,200 <small>円</small>	6,200 <small>円</small>

炙りチャーシューなどワンランク上の食材を用いた豪華な中華プレートです。



シーフードプレート

M	L
4,800 <small>円</small>	7,000 <small>円</small>

海老とイカを中心としたシーフードばかりを集めたプレートです。



揚げ物プレートA

M	L
4,300 <small>円</small>	6,400 <small>円</small>

から揚げ、エビフライといった人気の揚げ物をプレートにしました。プラス一品に。



揚げ物プレートB

M	L
3,600 <small>円</small>	5,300 <small>円</small>

エビ、いかなど海の幸をメインとした、揚げ物たちです。定番に飽きたらこちらもお試ください。



日替わり7種のオードブル

M	L
4,600 <small>円</small>	6,800 <small>円</small>

当店一番人気7種のオードブル盛り合わせ。ローストビーフを中心にどんなパーティーにも活躍できます。



中華パーティープレート

M	L
4,000 <small>円</small>	5,900 <small>円</small>

中華の定番メニューを盛り合わせにしました。



和前菜プレート

M	L
3,600 <small>円</small>	5,300 <small>円</small>

パーティーはしたいけどちょっと洋食は飽きた方へ。また幅広い年齢層の方向けのプレートです。



ポリウム満点プレート

M	L
4,000 <small>円</small>	5,800 <small>円</small>

ポリウム満点のメニューの盛り合わせ。オニギリ~ハンバーグまで。お腹ペコペコの方には是非！



生ハムとチーズのオードブル

S	M	L
3,500 <small>円</small>	5,200 <small>円</small>	7,800 <small>円</small>

イタリアのパルマ産プロシュートと国産生ハム、ソフトサラミの3種類のハムを3種類のチーズとともに盛り合わせしました。



おつまみプレート

M	L
2,500 <small>円</small>	3,650 <small>円</small>

お酒のおつまみに最適！

メインディッシュ・HOTオードブル



高級プライム牛ロースのローストビーフ

S	M	L
---	---	---

4,000円 **6,000円** **8,000円**
 時間をかけて柔らかく焼き上げたローストビーフに、仕上げにかけたピリッとワサビのソースがよく合います。



自家製ローストビーフ(低温調理)4種のソース添え

S	M	L
---	---	---

4,300円 **6,200円** **8,100円**
 当店のシェフが手間をかけた手作り低温調理のローストビーフです。



一口照り焼きチキンボン酢ジュレ添え

S	M	L
---	---	---

2,100円 **3,450円** **5,400円**
 一口大の照り焼きチキンをボン酢ジュレと共にワンスプーンスタイルで。よりパーティらしさを演出いたします。



焼き鳥盛り合わせ

M	L
---	---

3,600円 **4,800円**
 四種類の焼き鳥を、香ばしく仕上げました。



【HOT】唐揚げ盛り合わせ

M

4,100円
 シェフ特製の漬け込みだと、社外秘の衣で揚げた一品。定番の商品のためパーティーのお供にぜひご利用ください。



【HOT】フレンチフライ

M

3,300円
 とりあえずパーティーはこれ、ですよね。シュトリングカットの定番です！



【HOT】カリブ風スパイスジャークチキン

M

3,900円
 ジャマイカの定番鶏料理。香草の効いた辛味のあるスパイスで漬け込みじっくり焼き上げました。



【HOT】やきそば

M

4,200円
 2種類のソースを使った具だくさんのスペシャル焼きそば。

ピンチョス・カナッペ



ピンチョスプレート

S	M	L
---	---	---

3,200円 **4,200円** **6,950円**
 串に刺してあり一口で食べられる、気軽につまめるピンチョスの盛り合わせです。



Premium ピンチョスプレート

M	L
---	---

8,600円 **12,800円**
 特別な時に！いつもと違ったPremiumなピンチョスです。



Premium Buffet ピンチョスプレート

M	L
---	---

10,000円 **14,800円**
 Premiumを更にアップグレード！食材のバランス、ボリューム共に最上級のピンチョス。



ピンチョスバーガープレート

M	L
---	---

5,800円 **8,800円**
 小さくて可愛い、バーガースタイルのピンチョスです。ミニサイズでも食べ応えはバッチリ！



フライピンチョスプレート

S	M	L
---	---	---

2,500円 **4,200円** **6,000円**
 幅広い年代で喜ばれる、フライをピンチョスにしました。気軽に使えるフィンガーフードです。



一口MIXサンド

L

4,300円
 一口サイズのMIXサンドをピンチョススタイルにしました。パーティーにもってこいです！



生ハムグリッシーニ&カナッペ

S	M	L
---	---	---

3,800円 **5,700円** **8,100円**
 イタリアンのおつまみの定番生ハムグリッシーニとカナッペの最強タッグ。



前菜カナッペ&クロスティエニ

S	M	L
---	---	---

2,400円 **3,200円** **4,700円**
 フィンガーフードにピッタリな3種のカナッペ盛り合わせです。パーティーの前菜にピッタリな一品。

要2日前注文
板前幕の内弁当
寅次郎

要3日前注文
サンドイッチ工房
Eggmart

要3日前注文
BAGEL&BAGEL

要2日前注文
金沢寿司物語

前日18時まで
STONE PLATE

前日18時まで
CATERING
STYLE

寿司



特選握り寿司【元禄】

M 30貫	L 40貫	LL 50貫
-------	-------	--------

5,200円 **7,020円** **8,840円**
 パーティープレートと一緒に、お寿司もいかがですか？ マグロ赤身、いか、サーモン、エビ、こはだ、かれい、あなご、卵焼き



特選握り寿司【寛永】

M 30貫	L 40貫	LL 50貫
-------	-------	--------

6,200円 **8,400円** **10,500円**
 板前厳選のネタを使用した、本格的な握り寿司です！ マグロ赤身、いか、サーモン、卵、いくら、エビ、あなご、ねぎとろ、はまち、ホタテ



金沢寿司物語【越中】

M 30貫	L 40貫	LL 50貫
-------	-------	--------

6,400円 **8,600円** **10,800円**
 日本海の「旬の幸」を選び抜いたこだわりのお寿司です！ まぐろ、サーモン、エビ、いか、本ズワイガニ、カレイ、甘エビ、潮引き鯛、ぶり、鉄火巻き



特製手まり寿司

S 10貫	M 20貫	L 30貫
-------	-------	-------

2,500円 **4,700円** **6,600円**
 可愛らしい一口サイズの手まり寿司です。おめでたい席にピッタリ！



N・Y style特製ジャパニーズロール

M 20貫

3,000円
 SUSHI'S N・Y特製の巻き寿司ジャパニーズスタイル！ 普通のお寿司とは違う楽しみ方をご提案致します。



N・Y style特製カリフォルニアロール

M 20貫

3,200円
 SUSHI'S N・Y特製の巻き寿司カリフォルニアスタイル！ 普通のお寿司とは違う楽しみ方をご提案致します。



N・Y style特製ロール盛り合わせ

M 20貫

4,200円
 SUSHI'S N・Y特製の巻き寿司盛り合わせ！ 欲張りなあなたに是非！



いなり寿司

L 24貫

5,200円
 油揚げのおいしさとしずし飯がほどよく調和した、いなりずしです。

バスケット・デザート

【ご注文の目安】 8~10名様



ピンチョスバスケット

L

13,000円
 パーティと言えば「これ!!!」弊社の全てが詰まった、ピンチョスバスケットを是非お試しください！



ミートスタイルバスケット

L

12,480円
 牛、豚、鶏、色とりどりのお肉を一つのバスケットに凝縮しました。贅沢なランチタイムにぴったりです。



ドライフルーツ&チーズバスケット

L

7,500円
 ドライフルーツやチーズをふんだんにバスケットに詰め込みました。ワイン等好きなドリンクと一緒にお楽しみください。



フルーツバスケット

L

13,000円
 パーニャカウダと並ぶ、当店押し商品！パーティーだけではなく記念日や贈り物としても喜ばれます！



季節のフルーツ盛り合わせ

S	M	L
---	---	---

4,350円 **6,500円** **9,600円**
 旬のフルーツをふんだんに盛り合わせ、パティシエ押し一品です。



3種のロールケーキ

S	M	L
---	---	---

1,900円 **3,600円** **5,300円**
 イチゴ、バナナ、抹茶の色鮮やかなロールケーキです。



2種のプチシュークリーム

M	L
---	---

1,800円 **2,800円**
 イチゴとクリームの2種のプチシューです。



デラックススイーツプレート

M	L
---	---

4,900円 **7,300円**
 見た目も豪華、味も抜群で、パーティーの食後やティータイムには最高のデザートです。

DRINK

セットプラン



ソフトリセット 800円(税抜)

- ・ウーロン茶(340ml缶)×2本
- ・オレンジ(350ml缶)
- ・ジンジャーエール(350ml缶) or コーラ(350ml缶)

ちょい呑みセット 1,280円(税抜)

- ・アサヒ スーパードライ(350ml缶)
- ・氷結レモン or グレープフルーツチューハイ×2本
- ・ウーロン茶(340ml缶)×2本

乾杯セット 1,000円(税抜)

- ・アサヒ スーパードライ(350ml缶)
- ・ウーロン茶(340ml缶)×2本
- ・ジンジャーエール(350ml缶) or コーラ(350ml缶)

お得なアルコールセット 1,380円(税抜)

- ・アサヒ スーパードライ(350ml缶)
- ・ウーロン茶(340ml缶)
- ・角ハイボール(350ml缶)
- ・氷結レモン缶(350ml缶)

すべてのケータリングコースに
飲み放題オプションを追加することができます

人気

スタンダード飲み放題 1,600円(税別)/人

生ビール(ビールサーバーにて飲み放題)/ワイン(赤・白)/焼酎(芋・麦)/梅酒/
カクテル(カシス・ピーチ・ライチ)/ジン/ウオッカ/ウイスキー/ウーロン茶/オレンジジュース/
グレープフルーツジュース/ジンジャーエール/コココーラ

お得

カジュアル飲み放題 1,350円(税別)/人

ビール(乾杯分のみ)/ワイン(赤・白)/焼酎(芋・麦)/梅酒/カクテル(カシス・ピーチ・ライチ)
/ジン/ウオッカ/ウイスキー/ウーロン茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/
ジンジャーエール/コココーラ

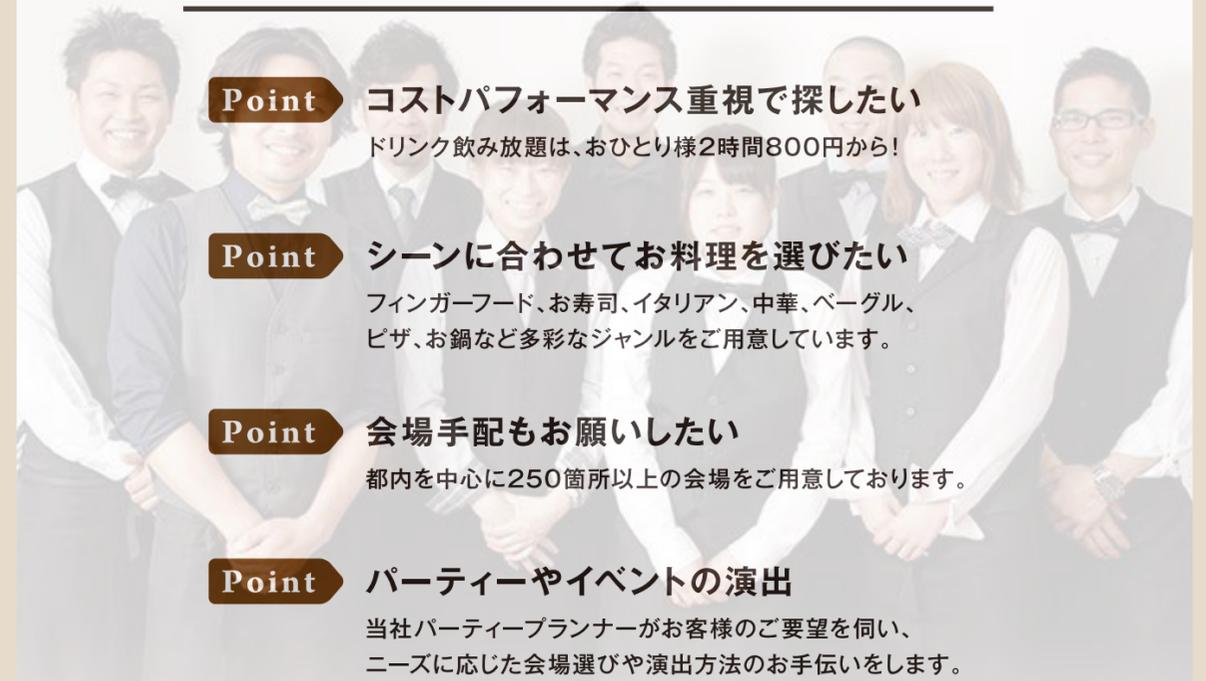
気軽に

フリードリンク飲み放題 800円(税別)/人

ウーロン茶/オレンジジュース/グレープフルーツジュース/
ジンジャーエール/コココーラ

こんなときに

G-styleのケータリングをご活用ください



Point コストパフォーマンス重視で探したい
ドリンク飲み放題は、おひとり様2時間800円から!

Point シーンに合わせてお料理を選びたい
フィンガーフード、お寿司、イタリアン、中華、ベーグル、
ピザ、お鍋など多彩なジャンルをご用意しています。

Point 会場手配もお願いしたい
都内を中心に250箇所以上の会場をご用意しております。

Point パーティーやイベントの演出
当社パーティープランナーがお客様のご要望を伺い、
ニーズに応じた会場選びや演出方法のお手伝いをします。

3つの無料サポートでより使いやすく

料理試食 無料

ケータリングコースが
すべて無料でご試食可能です。
※お申込み条件を満たした場合のみとなります。

スタッフ派遣 無料

ケータリングコースを
お申込みいただくと
お食事料金のみでスタッフ派遣
サービスがご利用いただけます。

会場設置・撤収 無料

ケータリングコースを
お申込みいただいた場合は、
当日の会場設置～撤収作業を
すべて当社で行います。

オーダーの流れ

