はせ川のケータリング

CATERING

出張料理人

ご自宅にはせ川の日本料理職人が伺い旬の食材・高級食材を調理し召し上がっていただけます！

懐石コース

おひとり様 30,000円(税込)

先附	明石産煮穴子と北海道蝦夷バフンウニのせ 干し海老の旨煮を含ませた蕪
椀物	天然九絵　国産筍　わらび 火取りバチコ　木の芽
造里	天然本鮪中トロ　天然真鯛　アオリイカ
焼物	近海物　きんき岩塩焼き 佐渡黒鮑山椒焼き 厳選黒毛和牛フィレ肉ロースト
酢物	沖縄産　細もずくと才巻海老
温物	フカヒレ姿煮　かぶら卸し霙仕立て
食事	厳選土鍋御飯
留椀	赤出汁
水菓子	季節のフルーツ盛り合わせ

懐石コース

おひとり様 50,000円(税込)

先附	季節の前菜五種盛り
椀物	天然九絵　国産筍　わらび 火取りバチコ　木の芽
造里	伊勢海老　天然本鮪中トロ　天然真鯛 アオリイカ　　あしらい一式
焼物	のどぐろ（赤むつ）岩塩焼き 佐渡黒鮑山椒焼き 厳選松阪牛フィレ肉ロースト
酢物	沖縄産　細もずくと才巻海老
温物	旬の美味しい蟹 (調理方法はご希望にて、お伺いいたします)
食事	旬菜旬魚厳選７貫 (お客様の前で、にぎります)
留椀	赤出汁
水菓子	季節のフルーツ盛り合わせ

寿司握りコース３万円～もご用意してございます。詳細はお問い合わせ下さい。

※コースの内容は仕入れの状況で変わる場合がございます。苦手な食材・アレルギーなどは変更致します。

◆人数：　２名様～

◆出張エリア：　店舗から車で 30 分圏内
(30 分以上の場合ご相談ください)

◆訪問滞在時間：２時間 (別途準備１時間、後片付け 30 分)

◆予約受付：　３日前まで

◆キャンセル：　料理代金分のキャンセル料を
頂戴いたします。

◆お支払い：　現金、クレジットカード

◆費用：　出張費用として２万円
＋ コース金額 × 人数

※サービス料は無料、消費税込みとなります。

◆オプション：酒一通り、食材

◆時間：　ご希望のお時間

※事前にお電話にて打合せをさせていただきます。

派遣する料理人の体調管理、また衛生面は徹底した上でお伺いさせて頂きます。

寿司はせ川 心斎橋本店

ご注文・お問い合わせ　06-6120-1600

住　　所　大阪市中央区東心斎橋1-16-20　ステージアビル 4F