

料亭『菊水楼』の和会席ケータリング

8月7日(金)より受注開始

～お祝いのシーン、落ち着いた年齢層のおもてなしに最適な新プラン～

株式会社菊水楼（本社：奈良県奈良市高畑町1130、代表取締役：岡本洋定）は、料亭の料理・サービス・おもてなしを、クライアントの希望する場所で提供する新プラン『和会席ケータリング』を2020年8月7日(金)から発売いたします。



開発背景

新型コロナウイルス感染症拡大の影響で外出自粛が続く中、お顔合わせやご結納、長寿祝い、お食い初め等のお子様の成長のお祝いなどの「お慶びのお集り」をあきらめざるをえないというお声を多数頂戴し、非常に残念に感じておりました。“新しい生活様式”に合わせて、お客さまの想いに寄り添い願いを叶えて差し上げる事が重要だと実感いたしました。ご披露宴をはじめとするお慶びのお手伝いを長年続けてきた我々が常に大切にしてきた「ご縁を結ぶ」時間を、これからのライフスタイルに合わせて引き続き提供できないか、と考え実現にいたしました。

商品の特徴

①ご希望の場所・お部屋が「菊水楼料亭」に

専任の担当者が事前にカウンセリングし、オリジナルのパーティーを実現。お箸からグラスまで持ち込みますので手間いらず。当日もサービススタッフがお集りをサポート。きめ細やかなおもてなしでスムーズに会が進みます。

②プライベートからオフィシャルなお集りまで、幅広く対応可能

ご長寿のお祝い・お食い初め等のご自宅でのお集り、法人様の役員会や表彰式後の懇親会等のオフィシャルなお集り。ご希望を叶える追加オプションプランでパーティーを華やかに演出いたします。

③新しい生活様式に対応したサービス

3密にならないよう、必要最低限の人数でサービススタッフを派遣。松花堂スタイルでお料理の提供回数を調整。マスク着用・衛生管理・スタッフの健康管理等、安心安全も怠りません。



ベーシックプランは3コース



◆ベーシックプラン

和会席ケータリング 小町こまち 8,000円

和会席ケータリング 日向ひなた 10,000円

和会席ケータリング 千歳ちとせ 15,000円

(お一人様あたり・消費税サービス料込)

◆別途出張料がかかります(人数と距離により変動)

例：ご利用人数10名様まで、菊水楼より

車で片道30分以内の場合＝出張料5,000円

サンプルタイムスケジュール お食い初めのお祝い・6名様

10:30	到着・準備開始
11:00	お食い初め(進行のお手伝いも致します)
11:30	乾杯・お食事開始(お食事中に日本酒のお薦め等)
12:30	ホールケーキ(オプションプラン)
13:00	お開き・片付け
13:30	撤収

サンプルタイムスケジュール 会議後の懇親会・10名様

11:30	到着・準備開始(会議と食事が別室の場合)
12:00	お食事開始(オプションにてドリンクサービス)
13:00	お開き・片付け
13:30	撤収

献立例

奈良大和の食材を惜しみなく使用した本格和会席を漆塗りの弁当箱「松花堂」にお詰めます

日向 ひなた

お椀	焼き甘鯛と蓮根餅の清まし仕立て
御飯	鰻丼 奈良漬け
造り	鯛 鮪 落とし鱧 あしらひ一式
口取	師の塩焼き 胡麻豆腐 出汁巻き トマトの檸檬煮 酢取り茗荷 鴨ロースの醤油煮
煮物	鮑の柔煮 焼き茄子の生姜煮 生麩と小芋の多喜合せ 大和真菜
甘味	菊水楼謹製 季節の羊羹

オプションプラン

様々なニーズにお応えするオプションプランを多数ご用意いたしました。



お食い初め膳



ホールケーキ



ワイン・日本酒各種