



Jo's Kitchen

お客様の記憶に残る感動空間を創造します  
最高峰の料理・最高峰のスタッフ・最高峰の演出にておもてなしをいたします

# 5500円プランフリードリンク120分付き

※消費税込の金額です。税抜5,000円

専属シェフの  
美味しい  
料理をご提供!

搬入・準備から  
撤収まで  
すべて対応!

料理・フリードリンク120分付き・ケータリング諸経費込みにて  
5,500円のパッケージプランです。定番・人気メニューをご用意しております。



## Menu

### 冷製料理

Jo's Kitchen 特製ローストビーフ  
鶏胸肉のサラダチキン  
ポテトサラダと生ハム  
クロワッサンサンド

### 温製料理

Jo's Kitchen オリジナル 鶏から揚げとポテト  
白身魚のアクアパッツァ風  
ローストポーク ハニーマスタードソース  
アッシパルマンティエ風

### デザート

Jo's Kitchen 特製デザート

## Option

- ・うどん・そば実演 お一人様 550円～
- ・ローストビーフ実演 お一人様 1,100円～
- ・ロゴ入りマカロン 1個 385円～(30個～)
- ・チョコレートファウンテン お一人様 880円～
- ・寿司桶 1桶 5,500円～

※30名様～となります。

※種類により別途諸経費が発生いたします。

## Drink

- ・瓶ビール
- ・ウーロン茶
- ・ワイン(赤/白)
- ・オレンジジュース
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ウイスキー

※その他のドリンクもオプションにてご用意いたします

※仕入れ状況により異なる場合がございます。



Jo's Kitchen

お客様の記憶に残る感動空間を創造します  
最高峰の料理・最高峰のスタッフ・最高峰の演出にておもてなしをいたします

# 6600円プラン フリードリンク 120分付き

※消費税込の金額です。税抜 6,000円

専属シェフの  
美味しい  
料理をご提供!

搬入・準備から  
撤収まで  
すべて対応!

料理・フリードリンク 120分付き・ケータリング諸経費込みにて  
6,600円のパッケージプランです。ご満足いただける内容にてご用意しております。



## Menu

### 冷製料理

Jo's Kitchen 特製 低温で仕上げたローストビーフ  
ミニバーガー  
魚介のカップサラダ  
自家製 牛タンの塩だれ  
鶏胸肉のサラダチキン  
ピンチョス

### 温製料理

合鴨胸肉のロティ 粒マスタード入りオレンジソース  
鶏もも肉のフリカッセ  
豚バラ肉の3時間煮込み  
白身魚と大葉のパートブリック揚げ  
旬魚と彩野菜

### デザート

Jo's Kitchen 特製デザート

## Option

- ・うどん・そば実演 お一人様 550円～
- ・ローストビーフ実演 お一人様 1,100円～
- ・ロゴ入りマカロン 1個 385円～(30個～)
- ・チョコレートファウンテン お一人様 880円～
- ・寿司桶 1桶 5,500円～

※30名様～となります。

※種類により別途諸経費が発生いたします。

## Drink

- ・瓶ビール
- ・ウーロン茶
- ・ワイン(赤/白)
- ・オレンジジュース
- ・焼酎(芋/麦)
- ・ウイスキー

※その他のドリンクもオプションにてご用意いたします

※仕入れ状況により異なる場合がございます。