

お弁当

～味はもちろん、見た目にも大満足～

お吸い物(松茸、若竹麩、三ッ葉、ゆず)は220円でつけられます。



雪 1,100円 月 1,650円 華 2,200円

おにぎり
セット
670円



サンドイッチ
セット
870円



懐石弁当

～本格的なお弁当を大切なおもてなしに～

栞【しおり】 3,900円
(小鉢、煮物、お刺身、天ぷら、ご飯、お吸い物、香の物)

花扇【はなおうぎ】 5,100円
(前菜盛り合わせ、酢の物、小鉢、煮物、お刺身、天ぷら、ご飯、お吸い物、香の物)

一沙【かずさ】 6,300円
(前菜盛り合わせ、酢の物、小鉢、煮物、茶碗蒸し、お刺身、焼き物、ローストビーフ、天ぷら、ご飯、お吸い物、香の物)

※お弁当は10個より承ります。

単品アラカルトメニュー

- | | |
|-------------------|--------|
| ① オードブル盛り合わせ | 4,400円 |
| ② チキンバスケット | 2,750円 |
| ③ シチリア風ブルスケッタ | 2,200円 |
| ④ トルティーヤ | 2,750円 |
| ⑤ 2種のピンチョス&ロールサンド | 2,200円 |
| ⑥ タラモサラダ | 2,750円 |
| ⑦ にぎり寿司 | 5,500円 |
| ⑧ 巻き寿司各種 | 3,300円 |



①



⑦



⑤



⑧

※お料理はすべて各5名様分になります。

ご 注 意 事 項

- 商品の提供及び品質管理については、ケータリング業者が行います。
- ご宴会は、ご利用の開始時間より2時間までとなります。
- 価格は全て税・サービス料込みの表示になります。
- 和食・洋食コースは10名様より承ります。
- お弁当は10個より承ります。
- 立食・着席のどちらもビュッフェスタイルでご対応させていただきます。
- 保健所の指導により、お料理のお持ち帰りはお断りさせていただいております。
- フリードリンクのみのご利用及びお飲み物のお持ち帰りはご遠慮ください。
- 料理等をご用意する最終人数(有料人数)は、原則としてご利用日の3日前までに確定しご連絡ください。それ以降はお取り消しできません。
- 会食等に関する一切の費用は、原則として当日のご利用終了後、現金にてお支払ください。
- お車で越しのお客様へのアルコール提供は固くお断りいたします。

お申し込みについて

- お申し込みは、ご利用内容・人数・ご予算を当センターにご相談の上、所定の「お弁当・ケータリングサービス申込書」にご記入いただき、受付窓口へご提出又はFAXにてご送付ください。
- お問い合わせは下記の連絡先をお願いいたします。

キャンセルについて

- 2日前のキャンセルは50%、前日、当日は100%のキャンセル料が発生します。

ご予約／お問い合わせ

町田市文化交流センター
☎ Tel:042-710-6611
9:00～17:00 (指定の休館日を除く)

📠 Fax:042-710-6612

町田市文化交流センター (指定管理者: (株) 町田まちづくり公社)

東京都町田市原町田 4-1-14 プラザ町田 7F Tel.042-710-6611 Fax.042-710-6612

www.poppo.jp/

利用時間: センター / 9:00 ~ 21:00

駐車場 / 8:30 ~ 22:30 (有料) 施設内30台収容可能 (高さ制限あり)



オペレーター/ 株式会社フレスコ銀匠 神奈川県相模原市上鶴間本町 7-2-35

Machida City
Cultural Exchange Center
the Plaza Machida Building

Catering Menu

Food & Drink

プラザ町田
町田市文化交流センター
ケータリングメニュー
[フード & ドリンク]





写真はBコースになります。

洋食

～趣向を凝らした洋食の数々～

10名様
より
承ります。

A 3,700円
(お一人様)

前 菜

スモークサーモンの
サラダ

トルティーヤ

チーズとサラミの
ピンチョス

チキンバスケット

シチリア風
ブルスケッタ

メイン

チキンの赤ワイン煮

白身魚と野菜の
ガーリック風味

カニと豆腐のグラタン

パエリア

デ ザ ー ト

季節のフルーツ



B 4,700円
(お一人様)

前 菜

ローストビーフ

スモークサーモンの
サラダ

トルティーヤ

チーズとサラミの
ピンチョス

シチリア風ブルスケッタ

生ハムメロンとチーズの
カクテル

メイン

牛はほ肉の赤ワイン煮

チキンソテー
ハニーマスタードソース

白身魚と野菜の
ガーリック風味

カニと豆腐のグラタン

季節のパスタ

デ ザ ー ト

プチケーキ
コーヒー

C 5,700円
(お一人様)

前 菜

ローストビーフ

スモークサーモンの
サラダ

トルティーヤ

チーズとサラミの
ピンチョス

海老とアボカドの
カクテル

スペインオムレツ

タラモサラダ

サラダニソワーズ

メイン

牛はほ肉の赤ワイン煮

白身魚とナスのグラタン
アンチョビソース

季節のパスタ

パエリア

デ ザ ー ト

季節のフルーツ
プチケーキ
コーヒー

メニューは、季節や仕入れの都合上変更する場合がございます。



写真は華コースになります。

和 食

～彩り鮮やかで季節を味わう和食の数々～

10名様
より
承ります。

彩 3,700円
(お一人様)

冷 菜

豆腐と根菜の
サラダ

お刺身の盛り合わせ

若鶏の梅肉和え

串揚げ5種の
盛り合わせ

巻き寿司

稲庭うどん又はそば

温 菜

田舎風うま煮

白身魚の
和風野菜あんかけ

豚の串焼き

華 4,700円
(お一人様)

冷 菜

和風前菜の
盛り合わせ

豆腐と根菜の
サラダ

煮物の盛り合わせ

精進天ぷら盛り合わせ

にぎり寿司

稲庭うどん又はそば

温 菜

若鶏と野菜の
甘黒酢あんかけ

白身魚の
和風野菜あんかけ

豚の串焼き

茶碗蒸し

デ ザ ー ト

季節の和菓子



メニューは、季節や仕入れの都合上変更する場合がございます。



立食ビュッフェ

～華やかなパーティのために
和洋中を取り混ぜた食の数々～

4,700円 (お一人様)

ローストビーフ

スモークサーモンのサラダ

生ハムメロンとチーズのカクテル

和風串揚げ5種の盛り合わせ

煮物6種の盛り合わせ

油淋鶏 ❶

牛はほ肉の赤ワイン煮(温) ❷

海老のチリソース煮(温) ❸

白身魚とナスのグラタン(温) ❹

上海風焼きそば(温) ❺

ミックスサンドイッチ

にぎり寿司

季節のフルーツ ❻

プチケーキ

コーヒー

30名様
より
承ります。

飲み放題プラン (2時間)

1,600円 (お一人様) ビール／焼酎(麦・芋)／ワイン／ウイスキー／ウーロン茶／ジュース
※フリードリンクのみのご利用及びお飲み物のお持ち帰りはご遠慮ください。

ドリンクメニュー

ビール(中) 560円
日本酒1合瓶 350円
焼酎 900ml 2,160円
ウイスキー 700ml 2,160円
ワイン(赤・白) 750ml 2,570円
ノンアルコール 334ml 390円
ジュース・ウーロン茶 各210円



※その他、お好みのドリンク類もご予算に応じてご用意いたします。