

実績  
豊富

種類  
豊富

パーティは2時間。延長も承ります。

## 2ndTableのおすすめパーティープラン

セッティングや  
後片付けもお任せ

お箸・取皿の  
無料備品付き

経験豊富な  
スタッフが対応

温製料理は  
アツアツでご提供

FREE  
DRINK  
PLAN 付き



Best  
SELLER

2023

★ ★ ★

SPECIAL PLAN

### スペシャルプラン

お一人様

¥5,000 (税抜) / 9品(飲み放題付き)

温製料理

- ・地中海風シーフードパエリア
- ・四川風エビのチリソース
- ・鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜
- ・上海風焼きそば

冷製料理

- ・ローストビーフ
- ・トリュフ風味のライスコロッケ
- ・生ハムとドライイチジクのピンチョス
- ・チャバタサンド
- ・季節のフィンガーフード

上質な御料理の提供と豊富なパーティー実績。和洋中バラエティ豊かなメニューをご用意しております。

ケータリング・オードブルのご依頼なら  
**2ndTable**

弊社は10名様のご会食からレセプション・式典・学会等における2,000名様規模のパーティーまで年間2,000件を超える数のケータリング・出張パーティーを行っております。

# パーティープラン ラインナップ

PARTY PLAN LINEUP



## スペリオールプラン

お一人様 ¥6,000 (税抜) / 12品(飲み放題付き)

### 温製料理

- ・地中海風シーフードパエリア
- ・四川風海老のチリソース煮
- ・鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜
- ・上海風焼きそば
- ・白身魚のグリル〜ポモドーロソース〜

### 冷製料理

- ・握り寿司の盛り合わせ
- ・チャパタサンド
- ・生ハムとドライフルーツのピンチョス
- ・デザート盛り合わせ
- ・エビとロマネスコのピンチョス〜バジルソース〜
- ・ホタテとオリーブのピンチョス
- ・季節のフィンガーフード



## ロイヤルbuffetプラン

お一人様 ¥7,000 (税抜) / 14品(飲み放題付き)

### 温製料理

- ・地中海風パエリア
- ・四川風エビのチリソース
- ・鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜
- ・茶そば(温 or 冷)
- ・白身魚のグリル〜ポモドーロソース〜

### 冷製料理

- ・握り寿司盛り合わせ
- ・デザート盛り合わせ
- ・ローストビーフ
- ・フレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・トリュフ風味のライスクロック
- ・エビとロマネスコのピンチョス〜バジルソース〜
- ・ホタテとオリーブのピンチョス
- ・生ハムとドライフルーツのピンチョス
- ・季節のフィンガーフード

※メニューや価格は柔軟に対応いたします。ご要望がごありの際はぜひ一度、ご相談くださいませ。

FREE  
DRINK  
MENU

全てのパーティープランの料金内にこちらのドリンクが含まれています

#### ALCHOL

- 瓶ビール
- ウイスキー
- ワイン(赤・白)
- ハイボール
- 焼酎麦・芋
- レモンサワー

#### SOFT DRINK

- ウーロン茶
- ジンジャエール
- オレンジジュース
- ミネラルウォーター

パーティープランの  
ご利用案内

## 最低注文金額

最低注文金額に届かない場合でも、ぜひ一度ご相談ください。

15万円(税抜)

カトラリー・カップ等は、使い捨て容器を使用しております。

### キャンセル料金

- 5日前17時まで: 総額の0%
- 5日前17時以降: 総額の50%
- 3日前17時以降: 総額の80%
- 2日前17時以降: 総額の100% のキャンセル料を申し受けます。

※全てのパーティープランに、料理・飲み物・セッティング・後片付け・備品・テーブルクロス・サービススタッフ・出張費が含まれます。



ナレッジキャピタル  
コングレコンベンションセンター

お問い合わせ Tel: 06-6292-6911 Email: ccc@congre-cc.jp

# その他のパーティープラン

OTHER PARTY PLAN



FINGERFOOD PLAN - LIGHT-

## フィンガーフードプラン(ライト)

お一人様 ¥4,000 (税抜) / 6品(飲み放題付き)

### 冷製料理

- ・生ハムとドライイチジクのピンチョス
- ・グリルチキンと彩り野菜のピンチョス
- ・シーフードピラフ～セルクル仕立て～
- ・エビとロマネスコのピンチョス～バジルソース～
- ・チャバタサンド
- ・季節のフィンガーフード



VEGAN VEGETARIAN PLAN

## ヴィーガンベジタリアンプラン

お一人様 ¥5,500 (税抜) / 10品(飲み放題付き)

### 温製料理

- ・大豆ミートの菜園風トマト煮込み
- ・大豆ミートの小籠包
- ・テンペのグリル～甘酢中華あんかけ～
- ・カレーライス

### 冷製料理

- ・ブロッコリーのマリネ
- ・フレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・カップサラダ～シーザードレッシング～
- ・ミックスビーンズのマリネ
- ・3種のキノコのマリネ
- ・チャバタサンド

※メニューや価格は柔軟に対応いたします。ご要望があたりの際はぜひ一度、ご相談くださいませ。

実績  
豊富

種類  
豊富

和洋中・イタリアン・サンドイッチなど豊富な品揃え

## 2ndTableのオードブル

HORS D'OEUVRE



お一人様

¥1,800 (税抜) / 8品

- 鶏のからあげ
- 皮付きポテトフライ
- チャバタサンドバリエーション
- ホタテとオリーブのピンチョス
- トリュフ風味のライスコロッケ
- スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風
- 季節のフィンガーフード < 2種 >

無料  
提供

オードブルのお届けについて



1皿につき1本  
取り分け用トングを  
お付け致します



お箸・紙皿と  
紙おしぼりを無料で  
お付け致します

※付け合わせや野菜は季節や仕入れ状況により変わります。  
※衛生上の観点より、オードブルの品質を守るため冷ました状態でお届けいたします。

メニューのカスタマイズや『7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしい』などの  
盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

温製  
料理

アツアツの御料理を会場で

2ndTableの温製オードブルには発熱剤を  
お付けしております。

発熱剤は同梱されているプラスチックカップ  
の水を注ぐだけの簡単な仕組みで、どのよう  
な会場でも手軽にアツアツの御料理をお楽し  
みいただけます。



ご利用案内  
の  
オードブルの

最低注文金額に届かない場合でも、ぜひ一度ご相談ください。

### 最低注文金額

カトラリー・カップ等は、使い捨て容器を使用しております。

キャンセル料金

前日15時まで：ご注文金額の0%  
前日15時以降：ご注文金額の100% のキャンセル料を申し受けます。

## 2万円(税抜)

# オードブル ラインナップ

HORS D'OEUVRE LINEUP



お一人様

¥2,400 (税抜)/10品

- 温 四川風海老のチリソース
- 温 鶏のからあげ
- ・シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- ・ローストビーフ
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風
- ・季節のフィンガーフード <4種>



お一人様

¥3,200 (税抜)/12品

- ・トリュフ風味のライスコロッケ
- ・チャパタサンド バリエーション
- ・魚介とロマネスコのマリネ〜アーリオオーリオ〜
- ・スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風
- ・生ハムとドライイチジクのピンチョス
- ・季節のフィンガーフード <6種>
- ・季節のプチデザート

その他、メニューや価格にご要望がございましたらご相談ください。

上記の他にも様々なメニュー・プランを取り揃えております。



ナレッジキャピタル  
コングレコンベンションセンター

お問い合わせ Tel: 06-6292-6911 Email: ccc@congre-cc.jp