



オプション ケータリング料理

●船のチャーター時にオプションとしてお料理、ドリンクをお客様のご利用スタイルに合わせたビュッフェスタイルのお食事やドリンクをご予算に応じて手配いたします。※20名様以上の各種料理プラン

●懇親会、忘新年会等々の船外の地上での各種会合の通常パーティへもケータリング料理、各種ドリンクを手配をいたします。

※20名様以上の各種料理プラン+飲み放題ドリンクプランあり

①スタンダードプラン @2,000円

お一人様 2,000円(税込2,200円) 20名様より

【メニュー内容：11種】

- ・鴨のスモーク
- ・シェフのおすすめスペイン産サラミ
- ・ハモンセラノ 生ハム
- ・ローストビーフ 自家製ソース
- ・スモークサーモンのピネグレットソース
- ・海の幸シーフードパスタ
- ・若鶏の唐揚げ
- ・ウェッジカット ポテトフライ
- ・フレッシュサラダ
- ・デニッシュミックスサンドウィッチ
- ・プチフル



②ボリュームプラン @2,600円

お一人様 2,600円(税込2,860円) 20名様より

【メニュー内容：11種】

- ・鴨のスモーク
- ・厚切りベーコンの炙り
- ・生ハムと真っ赤なトマト
- ・サーモンとシュリンプのオーロラソース
- ・ローストビーフ野仕立て風
- ・細巻き寿司
- ・フライドチキン&ポテトのチーズ添え
- ・ソーセージと赤唐辛子のパスタ
- ・フレッシュサラダ
- ・デニッシュサンドウィッチ
- ・プチフルール カットフルーツ添え



③和洋折衷プラン

@2,500円

お一人様 2,500円(税込2,750円) 20名様より

【メニュー内容：11種】

- ・鴨のスモーク
- ・厚切りベーコンの炙り
- ・生ハムのプロバンス風
- ・サーモンとシュリンプのオーロラソース
- ・ローストビーフ 和風テイスト
- ・稲荷寿司
- ・キノコの和風ソースパスタ
- ・豚の角煮
- ・シーザーサラダ
- ・デニッシュミックスサンドウィッチ
- ・デザート盛り合わせ



④ミディウムプラン

@3,300円

お一人様 3,300円(税込3,630円) 20名様より

【メニュー内容:11種】

- ・3種のパストラミ
- ・生ハムのブラックオリーブ添え
- ・各種チーズの盛り合わせ
- ・サーモンとシュリンプのオーロラソース
- ・ローストビーフホースラディッシュ添え
- ・チーズリゾットコロケとポムピンポテト
- ・ベーコンのカルボナーラ
- ・ソーセージのトマトクリームパンネ添え
- ・グラスボウルサラダ2種のドレッシング添え
- ・デニッシュミックスサンドウィッチ
- ・デザート盛り合わせ



⑤デラックスプラン

@3,800円

お一人様 3,800円(税込4,180円) 20名様より

【メニュー内容：12種】

- ・オリジナルピンチョス
- ・シーフードのカルパッチョ
- ・スモークサーモンとムール貝のアミューズ
- ・特製ローストビーフ野仕立て風
- ・チキンナゲットとポムピンポテト
- ・シェフの特選パスタ
- ・握り寿司
- ・海老のチリソース
- ・ボウルサラダ2種ドレッシング添え
- ・デニッシュサンドウィッチ
- ・シーズンフルーツ
- ・プチフール



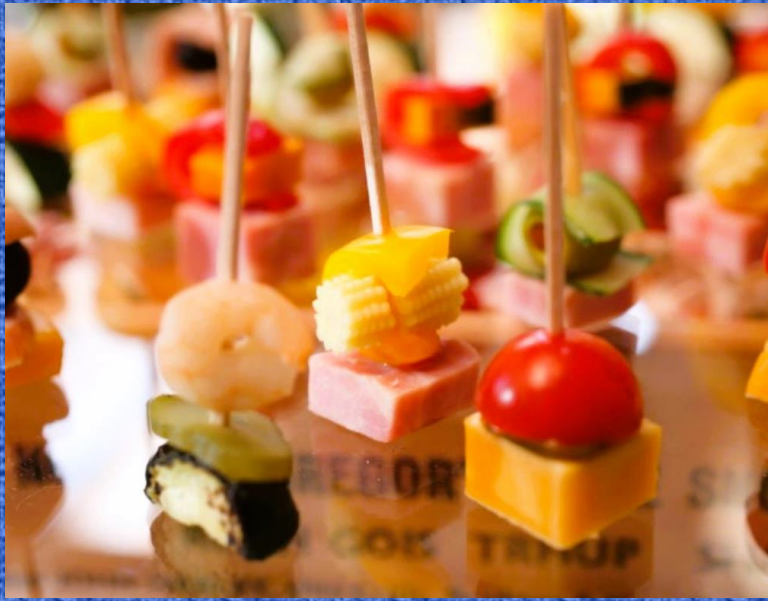
⑥ プラチナプラン

@4,500円

お一人様 4,500円(税込4,950円) 20名様より

【メニュー内容：12種】

- ・フロンティア特製シーフードプラッター
- ・2種のピンチョス
- ・生ハムのオリーブ添え
- ・ワンスプーンとグラスボウルサラダ
- ・特製ローストビーフ 香味ソース
- ・地鶏の2色ソース
- ・ポテトグラタン ベシャメルソース
- ・握り寿司
- ・細巻き寿司
- ・デニッシュミックスサンドウィッチ
- ・プチフルール
- ・シーズンフルーツ



⑦握り寿司弁当プラン

@4,500円 お一人様 4,500円(税込4,950円) 20名様より

【メニュー内容】

◆握り寿司弁当A◆

・まぐろ・いか・サーモン・えんがわ・開きえび・甘エビ・タコ・玉子握り・穴子・ネギトロ軍艦

◆握り寿司弁当B◆

・まぐろ・いか・サーモン・小肌・開きえび・甘エビ・玉子握り・穴子・ネギトロ軍艦・鉄火巻
2個・かつぱ巻き2個

◆和風オードブル◆

・たけのこ土佐煮・カモの炙り・漬物・ローストビーフ・すり身串・枝豆腐の揚げ物・枝豆・わらび餅

◆洋風オードブル◆

・若鶏の唐揚げ・フライドポテト・鴨のスモーク・ローストビーフ・チーズ・生ハム・オリーブ・枝豆・プチフル

※お好みに合わせて、2種類の「握り寿司弁当」より1種、和風・洋風オードブルより1種をお選び下さい。



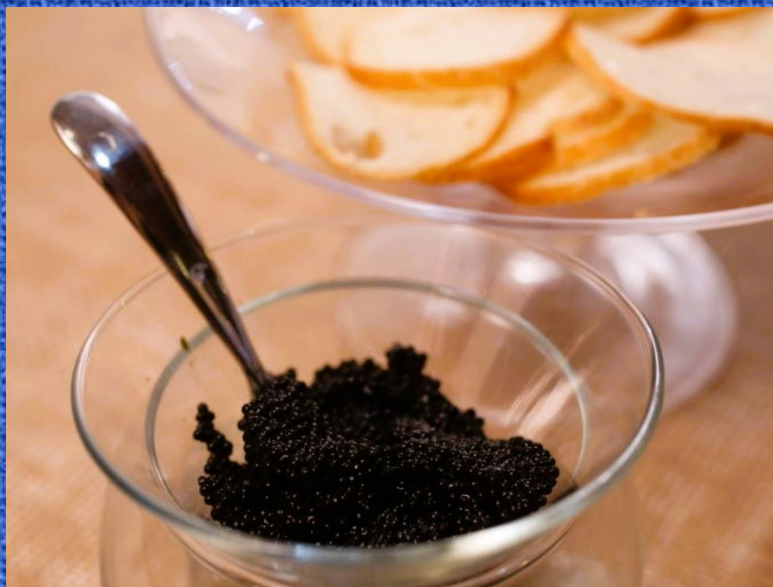
⑧プレミアムプラン

@6,000円

お一人様 6,000円(税込6,600円) 20名様より

【メニュー内容：13種】

- ・キャビアのスライスバケット添え
- ・お肉の三種盛り合わせ
- ・シェフのお任せワンスプーンアミューズ
- ・3種のチーズの盛り合わせ
- ・海老とマッシュルームのアヒージョ
- ・握り寿司
- ・彩り4種のピンチョス
- ・地鶏の2色ソース
- ・牛ほほ肉の赤ワイン煮込ヌードル添え
- ・グラスボウルサラダ2種のドレッシング
- ・デニッシュミックスサンドウィッチ
- ・プチフール
- ・フルーツ盛り合わせ



◆使い捨て容器での得々プラン◆

㊦洋風オードブルセット @10,000円(税込11,000円)

※1セット量の目安としまして5名様分程度
※使い捨てオードブル皿4枚で提供

※別途配送費10,000円



- ・合鴨のパストラミ&スモーク
- ・生ハムのプロバンス
- ・サーモンのビネグレット
- ・2種のオリーブ
- ・モッツアレラのピンチョス
- ・お任せチーズ
- ・特製ローストビーフ
- ・若鶏唐揚げとポテトフライ
- ・ミニバーガー
- ・彩り野菜 バーニャソース
- ・5種野菜入りサラダパスタ
- ・デニッシュサンドウィッチ
- ・プチフル

㊦サンドウィッチBOX @1,800円(税込1,980円)

※30個以上より配送可

※別途配送費10,000円



- ・合鴨スモークとサラミスライス
- ・2種のオリーブ
- ・お任せチーズ
- ・粗挽きソーセージ
- ・若鶏唐揚げとポテトフライ
- ・デニッシュサンドウィッチ
- ・プチフル

新感覚プラン

アクリルボックス

「イデアル~Idéal~」

②2アクリルボックス

49,500円(税込)

POINT①箱を包んでいたクロスはテーブルクロスとして使用可能

POINT②お料理を乗せた板を箱から引き出して置くだけで準備完了

POINT③空いた容器を箱に戻し蓋をクロスで包むだけで簡単片付



- 鴨のスモークとシェフのおすすめスペイン産サラミ
 - 生ハムのプロバンス風
 - スモークサーモンとクリームチーズ
 - シェフ特製ローストビーフ
 - キノコとシュリンプのアヒージョ仕立
 - モッツアレラとトマトのカプレーゼ
 - フライドチキン&フライドポテト
 - グリル野菜とオリーブオイル
 - リガトーニパスタ ボロネーゼ
 - デニッシュミックスサンドウィッチ
 - 季節のカットフルーツ
 - プチフルとベリーソースのデザート
- ※カップ料理を103個お届けします。

「ハイティー~HIGH TEA~」

③1アクリルボックス

22,000円(税込)

- 7種ひとくちケーキカップ×各6カップ
- カットフルーツ×6カップ
- サンドウィッチ×9カップ
- カップ料理を57個お届けします。**



※オプションプランでの販売
(ハイティーのみの販売不可) となります

- * 使い捨て木製 フォーク、おしぼりは人数分 ご用意させていただきます。
- * 約2時間後に容器とゴミの回収に入らせていただきます。
- * 上記料金には、配送料金とスタッフ待機費用も含まれております。
- * 仕入れ状況によりメニュー内容が変更する場合がございますので、予めご了承ください。

温製オプションメニュー (税別)



¥8,000-



¥8,000-



¥6,000-



¥7,000-



¥6,000-



¥5,000-



¥5,000-



¥4,000-



¥4,000-



¥5,000-

■プランメニューに追加できる
単品プレートメニュー

オプションメニュー (税別)



¥5,000-



¥5,000-



¥5,000-



¥6,000-



¥8,000-



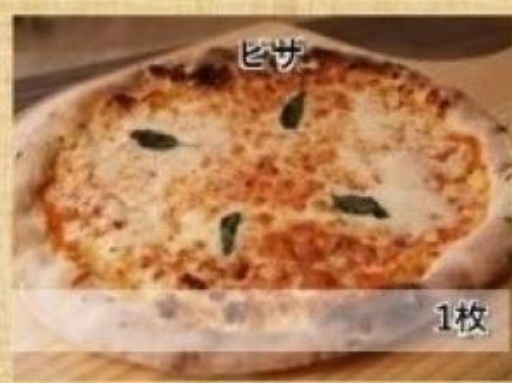
¥4,000-



¥5,000-



¥5,000-



¥2,000-



¥3,000-



¥3,000-



¥4,000-

◆飲み放題ドリンクメニュー◆

+300円 ドリンクコース

ビール

赤ワイン

白ワイン

焼酎

(ロック、水割り、烏龍茶割り)

ウイスキー

(ロック、水割り、ソーダ割り)

モスコミュール

ジントニック

ソルティドッグ

スクリュードライバー

オレンジジュース

コーラ

烏龍茶

ミネラルウォーター

+500円 ドリンクコース

ビール

赤ワイン

白ワイン

焼酎

(ロック、水割り、烏龍茶割り)

ウイスキー

(ロック、水割り、ソーダ割り)

モスコミュール

ジントニック

ソルティドッグ

スクリュードライバー

カシス

(オレンジ、烏龍茶、ソーダ・ジンジャール)

オレンジジュース

コーラ

烏龍茶

ジンジャール

ミネラルウォーター

- 20名様以上・2時間でプランメニュー単価に
(税別)+300円 / +500円で飲み放題サービス
- ドリンク単品・種類限定等々、ご希望に応相談・見積させていただきます。



キャンセル料について

ご予約をキャンセルされる場合には、予約日より30日が過ぎますと以下のキャンセル料が発生いたします。一箇月前までのキャンセルや変更は無料で承っておりますので、お気軽にご連絡ください。

○30日(1ヵ月前)～14日前まで お見積書金額の10%

○13日前～7日前まで お見積書の40%

○6日前～3日前までの お見積書の70%

○前日、前々日 お見積書の90%

○当日のキャンセル料 お見積書の100%

※人数減員に関しましては、当日 100% 前日30%

キャンセル通知方法

キャンセルをご希望の場合は、以下のいずれかの方法でご連絡ください。

電話番号：03-6322-7482

メールアドレス：info@masaru.ltd

若しくは各営業担当者へ速やかにご連絡ください。

キャンセルの際には、お名前、予約日時、予約番号などの詳細情報をお知らせいただきますようお願いいたします。キャンセル受付時間は営業時間内となっております。キャンセルに関するご不明な点やお困りのことがございましたら、いつでもお気軽にお問い合わせください。

キャンセル料の請求方法

キャンセルが発生した場合、請求書を発行し振込等々でキャンセル料のお支払をお願いいたします。

天候や状況による中止、日程変更、イベント内容の変更に関して

天候やその他の予期せぬ状況により、船の運航やイベント内容、日程が中止、変更となる場合があります。変更が生じた場合は、ご予約のお客様には事前にご連絡いたします。イベント中止や変更が発生した場合、別途振替日程や返金の手続きをご案内いたします。

乗船イベントで遅刻される場合

事前にご連絡ください。遅刻される旨をお伝えいただければ、可能な限り対応いたします。なお、遅刻された場合でも運航は可能ですが、予約時間延長ができない場合がありますので、ご了承ください。