

グルメキッチン どこでもシェフ



“ホテルシェフをひとり占め”

ご家族の記念日、お披露目会、ワンランク上のホームパーティーに
ホテルシェフがお伺いしてお客さまだけの料理をお作りします。

1日1組限定 3週間前までの要予約

シェフおまかせコース **25,000円**(税金・サービス料込)

4名様より承ります。

※出張費は別途頂戴いたします(名古屋市内・名古屋市近郊) ¥22,000円(税込)

お食事提供時間：2時間(スタート時間/11:00-18:00)

内容

料理人(洋食 or 和食)1名 / サービススタッフ1名

ご希望に応じてソムリエ等の手配も承ります。

お料理(洋食コース または 和食会席 または ライトブッフェ)

※キッチンをお借りいたします。

※仕込みをした料理をお届けしご自宅で仕上げます。

※ご自宅にあるワイン等に合わせた料理を提供します。

※ドリンクはお客様にてご用意いただけます。(弊社にて手配させていただく場合は別途ドリンク代を頂戴いたします)



総料理長 鈴木雅彦

経歴

1989年名古屋都ホテルへ入社後、KKRホテル名古屋を経て2005年に株式会社ナゴヤキャッスルへ入社。
キャッスルプラザとウェスティンナゴヤキャッスル(当時)の洋食料理長、宴会洋食料理長を歴任し、
2016年には「世界料理オリンピック」ナショナルチームのメンバーとして銀メダルを獲得。
その後、2017年にウェスティンナゴヤキャッスル総料理長に就任、2020年のホテル閉館を経て、
2022年名古屋観光ホテル総料理長に就任。
同年7月、エスパシオエンタープライズ株式会社 総料理長となる。

- デリバリープラン -

¥30,000プラン



コールドミート
盛り合わせ



にぎり寿司(梅)



カクテル
サンドイッチ



ベーコンポテト
サラダ



フルーツの
盛り合わせ

¥55,000プラン



コールドミート
盛り合わせ



和食の盛り合わせ



にぎり寿司(松)



ポークカツ
サンドイッチ



シーフードの
彩りサラダ



フルーツの
盛り合わせ



デザート
の盛り合わせ

※当プランは1セット10人前です。人数に合わせて必要なセット数をご注文ください。
 ※プラン1セットにつき、取り分け用の紙トングと10名様分の使い捨てカトラリーセットが付いております。
 ※オードブル・ミルクキットのお届けのみです。お飲物、サービスは付いておりません。
 ※10日前までにご予約ください。
 ※その他ご希望等ございましたら、何なりとお申し付けください。

※画像はイメージです。