

コロナ感染対策プラン

ケータリングプラン

Catering Plan



2020.10月 更新





ごあいさつ

OL'api catering (ラピケータリング) のこだわり

安心できる素材を使用してLapiの料理は作られています。
着色料・保存料・発色剤・イーストフード 無添加。
他添加物に関しましても出来るだけ使用をおさえたものを選び
皆様に【ヘルシー】と【美味しい】をお届けいたします。

取り扱いの牛肉・鶏肉・鴨肉は国内産にこだわり
抗生物質やホルモン剤、保存料を使用していない安全なものを使用しています。

塩・・・天然塩を使用 / 精製塩 不使用
パン・・・天然酵母 / イーストフード 無添加
肉・・・飼育の段階から餌に抗生物質やホルモン剤を使用していない安全な、牛肉・鶏肉を使用
ソーセージ・・・発色剤 着色料 保存料 無添加
野菜・・・生産者がわかる (トレサビリティ) 安全性が明確な野菜を使用。

国産食材にこだわり、保存料着色料無添加

L'api では、「ハラール管理者」「ムスリム接遇主任者」の資格を取得しています。
ハラール・ベジタリアン・グルテンフリー等、多様性のあるお食事もお対応しております。

【L'api オードブルボックスパーティープランA】

5,000円（税抜き）

フリードリンク・サービススタッフ・装飾 込み

フードテーブルにお1人様1ボックスをご用意いたします。

- 1、アクアパッツアカップ
- 2、チキンとほうれん草のキッシュ
- 3、ローストビーフと押し麦のカップ
- 4、塩麴ポークグリルピンチョス
- 5、グリーンケーキサレとサーモンパテ
- 6、チキンガランティーヌのトマトソースカップ
- 7、無添加生ハムとカマンベールのカナッペ
- 8、カリフラワーとカニのムースカップ



【L'api オードブルボックスパーティープランB】

7,000円（税抜き）

フリードリンク・サービススタッフ・装飾 込み

フードテーブルにお1人様1ボックスご用意をいたします。

- ①仔羊ペルシャード
- ②ベジキヌアタルトレット
- ③サーモントルタル※ディル
- ④江原ハーブ豚塩麹グリル
- ⑤ラタトゥイユカップ
- ⑥チキンと季節野菜の胡麻和え
- ⑦岩手燻肉の冷製ゼゼザヨヌ
- ⑧サオモシとほろやの莫のキッシュ
- ⑨豊西牛ローストビーフロール
- ⑩タコストルティーヤ
- ⑪鴨のポルペッタ
- ⑫米粉と悠然ハーブ鶏ケーキサレ
- ⑬小海老のアラビアータソース
- ⑭ベリーパンナコッタ



【2時間】フリードリンク付きプラン※**プラコップ**でのご対応

【グラスでのご利用で プラン料金 プラス500円とさせていただきます。】



レギュラーメニュー

- ・ 瓶ビール
- ・ オーガニックワイン（赤・白）
- ・ ウィスキー 角
- ・ 焼酎 黒霧島
- ・ カシス
- ・ 梅酒

- ・ ウーロン茶
- ・ オレンジジュース
- ・ ソーダー
- ・ ミネラルウォーター

オプション

+500円

フルーツグラス対応

- ・ スパークリングワイン
（スペイン製）飲み放題

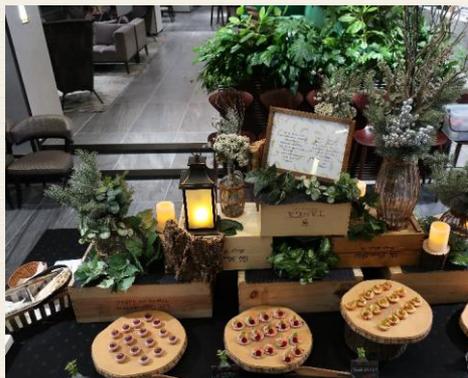
フードはこちらの装飾にボックスでお並べいたします。

コーディネートイメージ

Coordinate image

ナチュラルコーディネート

Natural coordination



L'api
catering



フードはこちらの装飾にボックスでお並べいたします。

Coordinate image

テーブルコーディネートは料金に含まれております。

