

## Sean's Kitchen Hawaiian Catering Buffet Style

¥3,000 (税込 ¥3,240)

### ～ MENU ～

- ・Lomilomi Salmon ロミロミサーモン
- ・Kalua Pork & Cabbage カルアピッグキャベッジ
- ・Potato & Macaroni Salad ポテト&マカロニサラダ
- ・White Rice 白飯
- ・Chicken Long Rice チキンロングライス
- ・Haupia ハウピア

\* 上記のメニュー内容は一例です。  
お客様のご要望にできる限りお応えいたしますのでお気軽にご相談くださいませ。



- ・ビュッフェスタイルのプランとなります。
- ・当日皆様にお料理をお取り頂く食器関係は使い捨てのPaper plate等となります。
- ・50名様以上の御注文でデリバリー代金及び配膳・サーブ代金をサービスさせていただきます。
- ・50名様未満の御注文の場合、別途デリバリー代金及び配膳・サーブ代金として総額(税抜き)の20%が加算されますので予めご了承ください。

#### ◎当日の会場につきましてご確認と許諾をお願いしたい事項

- ・セッティング準備をするための予備室またはキッチンの有無とその使用許可
- ・予備室・キッチン・会場内のコンセントの有無と使用許可
- ・カセットコンロ等のガス使用の可否
- ・水場の有無と使用許可

※上記事項の確認・許諾結果によってはご提供するメニューの内容が変更となる場合がございますので予めご了承ください。

*Sean's Kitchen Hawaiian Catering*  
*Buffet Style*

¥4,000 (税込 ¥4,320)

～ MENU ～

- ・Tako Poke タコポケ
- ・Lomilomi Salmon ロミロミサーモン
- ・Kalua Pork & Cabbage カルアピッグキャベッジ
- ・Somen Salad ソーメンサラダ または  
Chinese chasyu Salad チャイニーズ叉焼サラダ
- ・Potato & Macaroni Salad ポテト&マカロニサラダ
- ・White Rice 白飯
- ・Chicken Long Rice チキンロングライス
- ・Hupia & Banana Bread ハウピアとバナナブレッドの盛り合わせ



\* 上記のメニュー内容は一例です。  
お客様のご要望にできる限りお応えいたしますのでお気軽にご相談くださいませ。

- ・ビュッフェスタイルのプランとなります。
- ・当日皆様にお料理をお取り頂く食器関係は使い捨てのPaper plate等となります。
- ・40名様以上の御注文でデリバリー代金及び配膳・サーブ代金をサービスさせていただきます。
- ・40名様未満の御注文の場合、別途デリバリー代金及び配膳・サーブ代金として総額(税抜き)の20%が加算されますので予めご了承ください。

◎当日の会場につきましてご確認と許諾をお願いしたい事項

- ・セッティング準備をするための予備室またはキッチンの有無とその使用許可
- ・予備室・キッチン・会場内のコンセントの有無と使用許可
- ・カセットコンロ等のガス使用の可否
- ・水場の有無と使用許可

※上記事項の確認・許諾結果によってはご提供するメニューの内容が変更となる場合がございますので予めご了承ください。



## Sean's Kitchen Hawaiian Catering Buffet Style

¥4,500 (税込 ¥4,860)

### ～ MENU ～

- ・ Shoyu Ahi Poke しょう油アヒポケ
- ・ Tako Poke タコポケ
- ・ Kalua Pork & Cabbage カルアピッグキャベッジ
- ・ Shoyu Chicken しょう油チキン
- ・ Chicken Hekka チキンヘッカ
- ・ Somen Salad ソーメンサラダ または  
Chinese chasyu Salad チャイニーズ叉焼サラダ
- ・ Potato & Macaroni Salad ポテト&マカロニサラダ
- ・ White Rice 白飯
- ・ Haupia & Butter Mochi ハウピアとバター餅の盛り合わせ

\* 上記のメニュー内容は一例です。  
お客様のご要望にできる限りお応えいたしますのでお気軽にご相談くださいませ。



- ・ビュッフェスタイルのプランとなります。
- ・当日皆様にお料理をお取り頂く食器関係は使い捨てのPaper plate等となります。
- ・30名様以上の御注文でデリバリー代金及び配膳・サーブ代金をサービスさせていただきます。
- ・30名様未満の御注文の場合、別途デリバリー代金及び配膳・サーブ代金として総額(税抜き)の20%が加算されますので予めご了承ください。

◎当日の会場につきましてご確認と許諾をお願いしたい事項

- ・セッティング準備をするための予備室またはキッチンの有無とその使用許可
- ・予備室・キッチン・会場内のコンセントの有無と使用許可
- ・カセットコンロ等のガス使用の可否
- ・水場の有無と使用許可

※上記事項の確認・許諾結果によってはご提供するメニューの内容が変更となる場合がございますので予めご了承ください。