

Catering by UOMAN DINING

この夏、うおまんダイニングから ケータリングサービススタート!

うおまんダイニングの味をオフィスで再現。
用途に応じ、選べるお料理で好きにカスタマイズ!
3日前までに要予約・20名様より承ります

【配達可能エリア】大手町

Two BOX
&Options

カジュアルBOX (7品).....¥2700 (税別)

1 オードブルBOX ・ズワイ蟹とアボガドのフラワーサラダ いくらの大肉

+ プラス
右記より2品
お選びください

- ・鮮魚のカルパッチョと菜園風 野菜のグリル
- ・ブルスケッタ(マスカルポーネ&トマト、サーモンマリネ&フェネル)
- ・ハーブ香る トマトスープとカリフラワームース
- ・やっぱり美味しいヴィシソワーズ
- ・オマール海老とフルーツトマトの地中海マリネ
- ・佐助豚の冷しゃぶサラダ 梅肉香味野菜と共に
- ・イベリコ豚とフォアグラの自家製パテと生ハムの肉タバス盛り
- ・ワンスプーン(チーズ豆腐とスペイン産生ハム&フォアグラとボルチーニ茸)

2 主菜 BOX ・特選牛のローストビーフ ~雲丹まみれ~

+ プラス
右記より2品
お選びください

- ・佐助豚のローストポークミニバーガー&スティックピッツァ
- ・淡路鱧のフリット ~シトラスヴィネグレットソース~
- ・コク旨唐揚げとフィッシュ&チップス 特製タルタル
- ・カジキマグロのソテー ~ルッコラとラズベリーのサラダ~
- ・豚バラ肉をくるくる巻いてジューシーステーキ
- ・旨辛スパイシーなスペアリブ
- ・京鴨のロースの炭火ロースト バルサミコとルッコラのサラダ添え
- ・とびっこだらけのカリフォルニアロール

3 + プラス ・季節の美味しいフルーツ ★取り皿・お箸・おしぼり付(人数分)

スタンダードBOX (9品).....¥3200 (税別)

1 オードブルBOX ・北海帆立貝柱の瞬間スモーク キャビアのコンソメピンチョス

+ プラス
右記より3品
お選びください

- ・鮮魚のカルパッチョと菜園風 野菜のグリル
- ・ブルスケッタ(マスカルポーネ&トマト、サーモンマリネ&フェネル)
- ・ハーブ香る トマトスープとカリフラワームース
- ・やっぱり美味しいヴィシソワーズ
- ・オマール海老とフルーツトマトの地中海マリネ
- ・佐助豚の冷しゃぶサラダ 梅肉香味野菜と共に
- ・イベリコ豚とフォアグラの自家製パテと生ハムの肉タバス盛り
- ・ワンスプーン(チーズ豆腐とスペイン産生ハム&フォアグラとボルチーニ茸)

2 主菜 BOX ・アングス牛のグリル ~フォアグラとトリュフのペリグーソース~

+ プラス
右記より3品
お選びください

- ・佐助豚のローストポークミニバーガー&スティックピッツァ
- ・淡路鱧のフリット ~シトラスヴィネグレットソース~
- ・コク旨唐揚げとフィッシュ&チップス 特製タルタル
- ・カジキマグロのソテー ~ルッコラとラズベリーのサラダ~
- ・特選牛のローストビーフ ~フォアグラと無花果のフォンダン~
- ・豚バラ肉をくるくる巻いてジューシーステーキ
- ・旨辛スパイシーなスペアリブ
- ・京鴨のロースの炭火ロースト バルサミコとルッコラのサラダ添え
- ・わんこそうめん 搦保乃糸
- ・とびっこだらけのカリフォルニアロール

3 + プラス ・季節の美味しいフルーツ ★取り皿・お箸・おしぼり付(人数分)

UOMAN
DINING

東京都千代田区丸の内1-1-3
日生丸の内ガーデンタワーB1F

お問合せ・ご注文は **03-5224-5510**
お時間・場所など、お気軽にご相談ください

TIME/11:00~23:00 (業態・曜日により異なります)
定休日/土・日・祝(年末年始)

※貸切利用の際は「土曜」も営業可能です。人数やご予算等、お気軽にお問い合わせ下さい。



Official site

追加オプション..... ¥500 (税別)

- ・特製 キーマカレー
- ・冷し茶漬(梅・海苔・しらす・明太子)
- ・近大鮓と鯛の紅白握り
- ・麻辣香る!特製 麻婆豆腐! ~花椒~
- ・カフェ風 イタリアン牛丼 ~サフランライス~