

The image shows the interior of a cafe or restaurant. In the foreground, there is a curved bar with a light-colored countertop and several brown bar stools. Behind the bar, a dark wall features a display of various bottles and a Mario figurine. The background shows a dining area with round tables and chairs, and a large window with a view of the outdoors. The lighting is warm and ambient.

横浜元町で店舗営業 12 年目
洋食歴 28 年のシェフが作る

『自由な発想のケータリング・ホットミール』

Agenda

1. ケータリング実績
2. ホットミール メニュー例
3. 仕出し弁当 メニュー例
4. ケータリング 料金と人数
5. ジャグデリ メニュー案
6. お問い合わせ

1. ケータリング実績

【2016年】

12月 横浜アリーナ ホットミール(2日間)

【2017年】

3月 プレミアホール お弁当(演者/スタッフ)

5月 プレミアホール お弁当(演者/スタッフ)

6月 プレミアホール お弁当(演者/スタッフ)

6月 神奈川県民ホール ホットミール(演者/スタッフ)

7月 プレミアホール お弁当(演者/スタッフ)

7月 横浜ベイホール お弁当(演者/スタッフ)

8月 横浜アリーナ 打ち上げ用オードブルケータリング(演者/主要スタッフ)

9月 横浜アリーナ ホットミール(4日間)(演者/主要スタッフ)

10月 川崎市教育文化会館 ホットミール(演者/主要スタッフ)

お弁当(スタッフ)

11月 みなとみらいホール ホットミール(演者/スタッフ)

クラブチッタ ホットミール(演者/主要スタッフ)

お弁当(スタッフ)

2. ホットミール メニュー例



主菜 1 品 + 副菜 2 品 + サラダ + スープ + ごはん

30 食以上 1,000 円 (税別) ~

【メニュー例 1】

- ・ 彩りサラダ
- ・ 小松菜ともやしのナムル
- ・ 牛プルコギ
- ・ 鶏の唐揚げチリマヨ和え
- ・ 白飯
- ・ たまごスープ

【メニュー例 2】

- ・ 豆腐としらすの韓国風サラダ
- ・ 長芋とエリンギの塩だれ
- ・ 豚バラサムギョプサル風
- ・ 挽肉と厚揚げ春雨のチャプチェ
- ・ 白飯
- ・ わかめスープ

【メニュー例 3】

- ・ 彩りサラダ
- ・ サーモンとキノコのバター醤油
- ・ 自家製鶏ハム
- ・ 牛肉としらたきの肉じゃが
- ・ 白飯
- ・ 野菜のコンソメスープ

打ち合わせのうえ、ご予算に応じてメニューもアレンジ致します。

3. 仕出し弁当 メニュー例



主菜 1 品 + 副菜 2 品 + ごはん

30食以上 800円(税別)~

【ハンバーグ弁当】

デミテリソース
キノコ和風ソース
おろし和風ソース
チーズハンバーグ

【豚肉のお弁当】

ロース肉の生姜焼
ロース肉の塩レモン
バラ肉のサムギョプサル風

【牛肉のお弁当】

肩ロースのプルコギ
肩ロースのストロガノフ
肩ロースのすき焼き風

【鶏肉のお弁当】

もも肉の塩レモングリル
もも肉の唐揚げ
もも肉の唐揚げチリマヨ和え
もも肉のスパイシーグリル

打ち合わせのうえ、ご予算に応じてメニューもアレンジ致します。

4. ケータリング 料金と人数

ホットミール ケータリング

- 料理予算 : お一人あたり 1,000 円 (税別) から
- 人数 : 基本 30 名様以上
- 対応エリア : 横浜市とその周辺
- ご予約 : 1 週間前まで
- 支払い : 現金払い

仕出し弁当 配送

- 料理予算 : お一人あたり 800 円 (税別) から
- 人数 : 基本 30 名様以上
- 対応エリア : 横浜市とその周辺
- ご予約 : 1 週間前まで
- 支払い : 現金払い

5. ジャグデリ メニュー案

主菜 1 品 + 副菜 2 品 + サラダ + スープ + ごはん

30 食以上 1,000円 (税別)~

主

ビーフストロガノフ
 ハヤシライス
 トロトロビーフカレー
 豚肉とゴボウのトマトカレー
 ひき肉とお豆のチーズカレー
 ハンバーグシチュー
 ハンバーグ和風おろしソース
 ハンバーグデミテリソース
 ポークジンジャー
 ポークピカタ
 豚バラサムギョプサル風
 ローストビーフ
 牛肉と野菜のプルコギ
 サーモンのレモンバター焼
 カラスカレイの味噌クリームソース

副

長芋とエリンギの塩麹仕立て
 ポテトソテーリヨネーズ風
 キャロットグラッセとブロッコリー
 レンコンのはさみ揚げ
 山芋梅しそ巻き
 なすとカボチャのラタトゥイユ
 細切り野菜の春雨ナムル風
 ゴロゴロ根菜のヒジキ煮
 鶏もも肉と大根の白だし煮
 鶏ハムのごまだれ
 鶏ムネ肉のカレークリーム煮
 だし巻きたまご
 ヤリイカとキャベツの塩辛クリーム煮
 ヤリイカとキノコのバター醤油
 エビにらまん 特製ラー油

ス

今日の味噌汁
 野菜のコンソメスープ
 わかめスープ
 たまごスープ
 コーンポタージュ

追加

メイン + 250 円 / 副菜 + 200 円 / サラダ + 150 円

メニューにないものでもお作り致します。

6. お問い合わせ

元町洋食ダイニング

ジャグ カフェ

ジャグ カフェ

 045-663-3736

 www.jagskadd.com

 base@jagskadd.com

 横浜市中区元町 1-21-2 田中ビル 1F

LINE公式アカウント
「ジャグカフェ」



予約や注文も
LINEでOK

