

ケータリングのご案内

ご家族、ご友人との語らいに、

素材の彩りをお楽しみください

ご自宅でのご会食に、ぜひ、ホテル特製弁当を。

お申込みは3日前まで承ります。



里芋 南京 茄子 あわ麩 絹さや 海老 蓮根
海老 蛸柔らか煮 出汁巻き玉子 むかご真丈
鰯梅肉はさみ焼き 子持ち鮎甘露煮 空豆
五郎島金時密煮 わかさぎ南蛮漬け
鰻と鰻のちらし寿司

鴨スモーク お肉のテリーヌ 若鳥のガランティース
カマンベールチーズ 生ハム 牛ミスジ肉のステーキ
グリル野菜 ブロッコリー ローストポーク 海老
スモークサーモン 蟹クリームコロッケ 小エビのムース
帆立貝柱のグリエ 真鯛の昆布締めソテー 海老カツ
蓮根 五郎島金時密煮

特製松花堂弁当 〈A〉

おひとり様 5,500 円 (税込)

一段目

出汁巻き玉子 魚介の南蛮漬け
鱈西京焼き 里芋 南京 海老
絹さや 笹餅 茄子 空豆
鴨燻製 蓮根 海老カツ
五郎島金時蜜煮

※二段目は
ローストビーフ重に
なっております。

二段目

鰻の酢飯のお重
グリル野菜のマリネ



特製弁当 〈B〉

おひとり様 3,300 円 (税込)

特製弁当 〈C〉

おひとり様 3,300 円 (税込)

※季節により、食材が替わる場合がございます。ご了承くださいませ

※総額11,000円 (税込) のお申込みより、小松市内は無料にて配達いたします。
市外は1件につき、1,000円 (税込) 頂戴いたします。

お申し込みは



ホテルビナリオ
KOMATSU セントレ

予約代表.

0761-22-5412

〒923-0868

小松市日の出町4-93

<https://hotel-binario.jp/centre/>

代表 0761-24-6123