

2016.10.6

SWI 運営事務局

さっぽろホワイトイルミネーション5丁目会場
「クリスマスガーデンカフェ」メニュー案

○出店内容について

今年のテーマは、「クリスマスガーデンカフェ」です。

つきましては、テーマに沿った、クリスマス感があり、おしゃれな雰囲気のあるメニューで商品構成をお願いします。

また、メニュー数は、5～6品以下（飲み物を除く）とします。

販売料金は、500円代を中心に、セットメニューでも1,000円以下とします。

容器、トレイ、ナプキン等に、クリスマス感のあるデザインが入っていることとします。

店名は、「カフェ」らしい名称を希望します。

店名とメニューを工夫のうえ、クリスマス感の演出をお願いします。

※まずは、メニュー案をご提示いただきまして、実行委員会と協議のうえ決定させていただきます。

○参考メニュー案

■飲料類、アルコール飲料類

【ソフトドリンク】

- ・ホットコーヒー
- ・カフェオレ
- ・ホットミルク
- ・ココア
- ・紅茶
- ・ジュース類

【アルコール類】

- ・ホットワイン
- ・ワイン
- ・カクテル
- ・ビール

※日本酒、焼酎、紹興酒の提供は、ご遠慮ください。

【スープ類】

- ・ポタージュ
- ・ミネストローネ
- ・オニオングラタンスープ
- ・海老ビスクスープ

※味噌汁、お吸い物類の提供は、ご遠慮ください。

■軽食

【おつまみ】

- ・チョコ
- ・ナッツ
- ・ビーフジャーキー
- ・ピクルス
- ・チーズ類
- ・サラミ、ハム、ソーセージ類

【パン、スイーツ類】

- ・ドーナツ
- ・ワッフル
- ・バゲット
- ・サンドウィッチ
- ・バーガー
- ・ホットドック
- ・タコス
- ・プレッツェル
- ・ピザ
- ・フレンチトースト
- ・フォカッチャ
- ・パニーニ
- ・

【肉類、魚介類】

- ・ローストチキン
- ・ローストビーフ
- ・魚介のアヒージョ

- ・ビーフシチュー
- ・チキントマト煮込み

※牛タン焼、焼鳥、ホルモン、ザンギ、魚介焼き（牡蠣、ホタテ等）ぎょうざ、シューマイ、春巻き、の提供は、ご遠慮ください。

【野菜類】

- ・サラダ
- ・バーニャカウダ
- ・フォカッチャ
- ・ベイクドポテト
- ・マッシュポテト

※いももち、コロッケ、じゃがバターは、ご遠慮ください。

【米、麺類】

- ・フォカッチャ
- ・パスタ

※タコライス、寿司、おにぎり、カレーライス、ラーメン、やきそば、そば、うどん類の提供は、ご遠慮ください。

以上、よろしく申し上げます。