トロムス
TROMS

イタリア料理と北欧料理、両方を経験したシェフだからできる、
他にはない特別なプランを季節ごとにご用意しています！

ケータリングの他、店舗での貸し切りパーティーなども
お承りいたします。お気軽にご相談ください。

ケータリングプランのご案内

北欧の伝統料理や野菜料理をメインにした
リーズナブルでヘルシーなプラン

北欧軽食プラン

お一人様　¥2,800～

全 10品

北欧風オープンサンド6品
　トロムス産オーロラサーモンの
　　自家製スモーク
　ニシンのマリネ ハニーマスタードソース
　ホワイトハムと野菜のピンチョス風
　小エビとゆで卵のスモーブロー
　北欧チーズのピクルス添え
　自家製タラモのブルスケッタ

季節の野菜のサラダ
　（アンチョビドレッシング和え）

季節のピッツァ ローマ風

国産鶏の香草ガーリック風味

北欧風ポークのロースト

本格的な北欧料理とイタリア料理が出来る
トロムスならではのおすすめプラン

トロムスプラン

お一人様　¥3,500～

全 12品

北欧風オープンサンド3品
　トロムス産オーロラサーモンの
　　自家製スモーク
　ニシンのマリネ ハニーマスタードソース
　自家製タラモのブルスケッタ

グラバラックス
　（サーモンのディル風味マリネ）

季節の野菜のサラダ
　アンチョビドレッシング和え

カプレーゼ
（トマトとモッツァレラチーズのサラダ）

本日のパスタ　2品

季節のピッツァ　ローマ風

りんごとプラムのポークロール

ピッティパンナ
　（じゃがいもとポークの炒め物）

北欧風ミートボール
　（リンゴンベリージャム添え）

本格的な北欧料理とイタリア料理を
充分に堪能していただけるプラン

ジョイア・ミーアプラン

お一人様　¥5,000～

全 13品

トロムス産オーロラサーモンの冷製　2品
　自家製スモーク
　グラバラックス
　　（サーモンのディル風味マリネ）

イタリア製生ハムの盛り合わせ

フォーゲルボーと北欧風ライ麦パン

季節の野菜のサラダ
　アンチョビドレッシング和え

カプレーゼ
（トマトとモッツァレラチーズのサラダ）

本日のパスタ　2品

季節のピッツァ　ローマ風

りんごとプラムのポークロール

ヤンソンスフレステンセ
　（ポテトのアンチョビグラタン）

北欧風ミートボール
　（リンゴンベリージャム添え）

最高級イベリコ豚ベジョータのロースト

●メニューは一例です。ご予算に応じて見積もりの際にメニューを提示させていただきます。
●「北欧料理のみ」「イタリア料理のみ」などのプランも承りますのでお気軽にご相談ください。
●高級食材をふんだんに使用した最高峰のVIPプランなどもご用意可能です。ご相談ください。

フリードリンクプランのご案内

お料理にオプションでドリンクプランをお付けできます。

お一人様 ¥1,500コース　ビール・赤白ワイン
ソフトドリンク3種

お一人様 ¥2,200コース　ビール・赤白ワイン
ソフトドリンク3種
アクアビット

●提示されている価格は、すべて税別となります。
●ケータリングでご予約の場合、20名様以上よりご注文承ります。
●別途、車両運搬費がかかる場合がございます。お見積もりの際にご説明いたします。
●総額が20万円以下の場合、簡易食器でのデリバリー（宅配）にて対応させていただく場合がございます。
●店舗繁忙期（年末年始、ゴールデンウィーク、お盆等）は、ケータリングはお休みとなりますのでご了承くださいませ。

トロムス
TROMS

北欧大使館など、1000件以上で
実績を積んだシェフによる
本格的な北欧料理やイタリア料理で
素敵なビュッフェパーティーを
演出してみませんか？

北欧＆イタリア料理の
ケータリング・デリバリー



















創業23年、那須高原に店を構える イタリア料理ジョイア・ ミーアが
北欧ケータリング〝トロムス〟として、北欧スタイルのビュッフェ（スメルゴスブート）のお料理を始めました。
北欧料理とイタリア料理両方の経験のある料理人が、今までにないケータリングスタイルをご提案させていただきます。
ケータリングスタイル、デリバリースタイルなど、ご予算に応じて対応いたしますので、お気軽にご相談くださいませ。

ご予約
お問合せ

トロムス ケータリング事業部
【東京事務所】東京都港区麻布十番1-5-12-501
0287-35-3309
Mail:troms@gioiamia.jp
担当：常務 有泉智宏　Mobile:080-6500-1973

イタリア料理　ジョイア・ミーア
栃木県那須郡那須町湯本493－3
☎0287－76－4478　Fax:0287－76－4477
http://www.gioiamia.jp

いつもの場所に、仲間を招いて。

他にはない、オリジナルなパーティーを演出いたします。















お料理は、北欧料理やイタリアンを中心に、ご予算やご希望に応じてお作りいたします。







スペシャルなパーティーには、バイキングシップや巨大パエリアなどで華やかに演出いたします。













イベントホール・学校・会議室・野外etc... あなたのお好きな場所がパーティー会場になります。
もちろん、当店の貸し切りも可能です。
経験豊富なスタッフが、現地に出向いてお料理の準備、当日のお手伝いをさせていただきます。







豪華なお料理を囲んで、ゲストの皆様も写真を撮ったり、会話が弾みます。





デザート、ドリンクバーもご予算に応じでご用意できます。
クリスマスシーズンには、ドイツの伝統菓子・シュトーレンや、スウェーデンのパン・ルッセカット等もご用意できます。
主催者もゲストも、みんなが思い出に残るパーティをぜひプランニングしてみてください。









トロムス
TROMS

イタリア料理と北欧料理、両方を経験したシェフだからできる、
他にはない特別なプランを季節ごとにご用意しています！

ケータリングの他、店舗での貸し切りパーティーなども
お承りいたします。お気軽にご相談ください。

ケータリングプランのご案内

北欧の伝統料理や野菜料理をメインにした
リーズナブルでヘルシーなプラン

北欧軽食プラン

お一人様　¥2,800～

全 11品

北欧風オープンサンド6品
　ノルウェー産サーモンの自家製スモーク
　ニシンのマリネ
　　（ハニーマスタードソース）
　ホワイトハムと野菜のピンチョス風
　小エビとゆで卵のスモーブロー
　北欧チーズのピクルス添え
　自家製タラモのブルスケッタ

フォーゲルボーと北欧風ライ麦パン

季節の野菜のサラダ
　　（アンチョビドレッシング和え）

ピッツァ　ジョイア・ミーア

国産鶏の香草ガーリック風味

北欧風ポークのロースト

本格的な北欧料理とイタリア料理が出来る
トロムスならではのおすすめプラン

トロムスプラン

お一人様　¥3,500～

全 12品

北欧風オープンサンド3品
　ノルウェー産サーモンの自家製スモーク
　ニシンのマリネ
　　（ハニーマスタードソース）
　自家製タラモのブルスケッタ

グラバラックス
　　（サーモンのディルマリネ）

イタリア製生ハムの盛り合わせ

季節の野菜のサラダ
　　アンチョビドレッシング和え

カプレーゼ
（トマトとモッツァレラチーズのサラダ）

本日のパスタ　2品

ピッツァ　ジョイア・ミーア

ヤンソンスフレステンセ
　　（ポテトのアンチョビグラタン）

北欧風ミートボール
　　（リンゴンベリージャム添え）

本格的な北欧料理とイタリア料理を
充分に堪能していただけるプラン

ジョイア・ミーアプラン

お一人様　¥5,000～

全 12品

ノルウェー産サーモンの冷製　2品
　自家製タラモのブルスケッタ
　グラバラックス

イタリア製生ハムの盛り合わせ

フォーゲルボーと北欧風ライ麦パン

季節の野菜のサラダ
　　アンチョビドレッシング和え

カプレーゼ
（トマトとモッツァレラチーズのサラダ）

本日のパスタ　2品

ピッツァ　ジョイア・ミーア

ヤンソンスフレステンセ
　　（ポテトのアンチョビグラタン）

北欧風ミートボール
　　（リンゴンベリージャム添え）

最高級イベリコ豚ベジョータのロースト

●メニューは一例です。ご予算に応じて見積もりの際にメニューを提示させていただきます。
●「北欧料理のみ」「イタリア料理のみ」などのプランも承りますのでお気軽にご相談ください。
●高級食材をふんだんに使用した最高峰のVIPプランなどもご用意可能です。ご相談ください。

フリードリンクプランのご案内

お料理にオプションでドリンクプランをお付けできます。

お一人様 ¥1,500コース
ビール・赤白ワイン
ソフトドリンク3種

お一人様 ¥2,200コース
ビール・赤白ワイン
ソフトドリンク3種
アクアビット

●提示されている価格は、すべて税別となります。
●ケータリングでご予約の場合、20名様以上よりご注文承ります。
●別途、車両運搬費がかかる場合がございます。お見積もりの際にご説明いたします。
●総額が20万円以下の場合、簡易食器でのデリバリー（宅配）にて対応させていただく場合がございます。
●店舗繁忙期（年末年始、ゴールデンウィーク、お盆等）は、ケータリングはお休みとなりますのでご了承くださいませ。