

Catering plan - New normal-

感染拡大予防対策「新しい生活様式に対応した新しいケータリングプラン」

Vol.2



-ダイナック-

お料理 2,200円～
フリードリンク 1,650円～
※価格はすべて税込

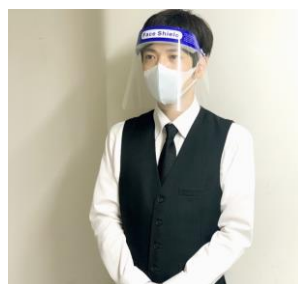
DYNAC
ダイナック

プランの内容（ビュッフェ）



ビュッフェ料理 6品～

飛沫感染予防のため、トングを使用せず、全てのお料理を蓋付カップでご提供いたします。



アテンドスタッフ

お料理・ドリンクの提供はサービススタッフがサポートいたします。
飲食提供に関わるスタッフの体調管理および、マスク、フェイスシールド、手袋の着用を徹底いたします。



ドリンク

懇親会中のドリンクカウンターには飛沫防止カーテンを設置。
ドリンクはスタッフより個別にお渡しさせていただきます。
また、飛散防止としてグラス類には簡易フタをしてご提供いたします。

※ペットボトル・缶での提供も可能です。



マスクケース

マスクを清潔に保てるよう、10枚セット110円(税込)でマスクケースをご用意いたします。



手指消毒スタンド

手指消毒用のアルコール消毒液と専用スタンドをご用意（無料）いたします。



アルコール除菌シート

紙おしぼりの代わりにアルコール入りのウェットティッシュをご用意（無料）いたします。

■ Buffet Menu 3,300円（税込） ※お料理は全て個包装です。

メニューは参考例です。
ご希望に応じてメニュー内容をご提案いたします。

【Cold Selection】

スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ラビゴットドレッシング
2種コールドミート盛り合わせ
ごろごろ野菜のコブサラダ
コールドローストポーク 香草ソース
ミックスサンドウィッチ

【Hot Selection】

鯛とアサリのアクアパッツア風
若鶏の田楽味噌焼き 春野菜を添えて
豚ばら肉の角煮

【Dessert Selection】

彩り果実とフルーツジュレ

■ Buffet Menu 5,500円（税込） ※シェフサービスを除き、お料理は全て個包装です。

【Cold Selection】

黒カジキスモークのカルパッチョ ラビゴットドレッシング
ズワイ蟹と帆立貝のタルタル仕立て キャビア添え
ナポリサラミとレタス
牛肉のタリアータ 香草ソース
彩りちらし寿司

【Hot Selection】

サーモンと小海老のソテーサフラン風味 ヴォンゴレソース
若鶏の田楽みそ焼き
豚ヒレ肉のサルティンボッカ 春野菜を添えて
牛フィレ肉とホワイトアスパラガスのポワレ グリーンペッパーソース

【Dessert Selection】

プティ ガトー

【Chef Service】

自家製ローストビーフグレービーソース

■御膳 ※価格はすべて税込

刺身、焼き物、煮物と数種類のおかずを組み合わせ。
温かいご飯とお吸物もご用意しております。

極上会席御膳（13,200円）



特上会席御膳（11,000円）



和会席御膳①（8,250円）



和会席御膳②（7,150円）



松花堂御膳①（5,500円）



松花堂御膳②（4,400円）



※ドリンク料・配膳サービス料・クロス代・配送費を含まないお料理のみの金額
※対応人数10名～

■One Plate Menu（9品）

メニューは参考例です。
ご希望に応じてメニュー内容をご提案いたします。

安心、安全にパーティをお楽しみいただくプラン
（個食対応、取り分け不要、トング不要）

sample menu（9品）2,750円（税込）

スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ラビゴットドレッシング
2種コールドミート盛り合わせ
ごろごろ野菜のコブサラダ
コールドローストポーク 香草ソース
ミックスサンドウィッチ
彩り果実とフルーツジュレ
鯛とアサリのアクアパッツア風
若鶏の田楽味噌焼き
豚ヒレ肉のサルティンボッカ 春野菜を添えて

※ドリンク料・配膳サービス料・クロス代・配送費を含まない
お料理のみの金額
※対応人数20名～

