

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

Espritandco

-エスプリ&コー-

お料理 2,200円～

フリードリンク 1,650円～

※価格はすべて税込



プランの内容（ビュッフェ）

(New)ビュッフェ料理 7品～

飛沫防止用のアクリルパネルを使用したビュッフェプランでは、ビニール手袋もご用意して、お客様ご自身で大皿からお料理をお取りいただけます。



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、飛沫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。

ビュッフェ料理 7品～

1品ずつ、お一人様分の量を蓋付き容器にパックしたものを並べて、ビュッフェ卓を設営いたします。



飛沫防止用アクリルパネル

今までと変わらずに、好きなものを好きな量だけお客様ご自身でお取りいただけるよう、全ての皿料理の上には飛沫防止用のアクリルパネルを設置いたします。ご要望にあわせたテーブルコーディネートで空間演出も可能です。

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。



消毒液ディスペンサー、手袋

会場入口、ドリンクカウンター、料理卓に設置いたします。

（全自動タイプ）

「ビニール手袋をお客様に着用していただくことで、ご自身で料理をお取りいただけるような、新しいビュッフェのスタイルもご提案しております。



■ Buffet Menu 3,300円（税込）

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。

Finger food

帆立の雲丹味噌焼き
鰯の柚庵焼きと彩り大根のピンチョス
サーモンとアボカドのピンチョス 山葵醤油ソース
国産鶏と旬野菜の林檎ソース
海老のグリル 蜂蜜バルサミコ
国産豚のケイジャン焼きピンチョス
鴨とロースト野菜のクロワッサンサンドウィッチ
漬け鮪の手まり寿司
柑橘香る鯖寿司

Dessert

チョコレートのカナッシュタルト
旬のフルーツのピンチョス

■ Buffet Menu 5,500円（税込）

Finger food

和牛のローストビーフと彩り野菜のピンチョス 山椒照り焼きソース
海老のグリルと旬野菜の串仕立て
パテ・ド・カンパーニュ

Cold dishes

国産野菜のグリル 胡椒を効かせたバルサミコソース
鴨のロースト 焼き葱添え 辛味噌だれ
カジキマグロとじゃがいものフリット ハニーマスタードソース
サルシッチャとブロッコリーとトマトソースパスタ
パルマ産プロシュートとルッコラのフォカッチャサンド

Hot dishes

帆立のソテー 桜海老のバターソース
若鶏野レモン塩麹焼き
真鯛のピラフ 生姜風味
ラザニア

Dessert

いちごのフレジエ
自家製プリン
旬のフルーツ

■ Buffet Menu 4,400円 (税込) ※お料理はすべて個包装です。

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。

Finger food

サルシッチャを詰めたオリーブのフリット
マグロの低温調理と炙りのピンチョス

Cold dishes

エビとアボカドの生春巻き
大山鶏と夏野菜の南蛮漬け
ローストビーフ ジンジャーオニオンソース
グリル野菜の生ハムのクロワッサンサンド
しらすと焼き茄子の和風パスタ

Hot dishes

帆立と彩り野菜のバイヤルディー
国産鶏の香草焼き
牛スジラグーソースのペンネ

Dessert

杏仁豆腐
フルーツのパウンドケーキ

■ Buffet Menu 6,600円 (税込) ※お料理はすべて個包装です。

Finger food

オマールエビと焼きリンゴのカナッペ
グリルサーモンとアボカドのピンチョス マスコ添え
東京和牛のピンチョス バルサミコソース

Cold dishes

カラフルトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ風サラダ
米沢牛のコロッケ
鴨のロースト ハニーマスタードソース
シーフードトマトクリームパスタ
パルマ産プロシュートとルッコラのピッツァ

Hot dishes

帆立と彩り野菜のグリル 生海苔バターソース
和牛頬肉の赤ワイン煮込み
サワラのオープン焼き
ギリシャ風ナスのミートソースグラタン

Dessert

ベリーのロールケーキ
洋梨の焼きタルト
旬のフルーツ

■ワンプレート盛合せ ※価格はすべて税込

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。



着席、立食どちらも対応可能です。

軽食 2,200円～
お食事 3,300円～

対応人数 20～500名様

Sample menu 2,200円(税込)

【Cold dishes】

海老のウニ味噌焼き 串仕立て
枝豆と蟹のだし巻き玉子
タコと季節野菜の胡麻和え
鴨肉の塩麴焼き

若鶏と秋野菜のフリット 蜂蜜醤油ソース

【創作寿司】

穴子の稲荷寿司
柑橘香るサバ寿司

■コーススタイル ※価格はすべて税込



着席のみ対応可能です。

フレンチ、イタリアン、創作メニューのコースをケータリングで実現いたします。
ひとり1皿ずつサービススタッフが座席までサーブいたします。

お一人様 8,800円～
(ドリンク料、配膳サービス料、備品料を含まない
お料理のみの金額)
対応人数 4～130名様

Sample menu 11,000円(税込)

【Amuse bouche】

北海道産帆立と甘海老のタルタル スプーン仕立て

【Hors d'oeuvre】

シャラン鴨と焼きとうもろこし ポルトソース

【Soup】

フィノッキオとフルーツトマトのガスパチョ 生ウニ添え

【Fish dish】

真鯛のポッシェ 魚介の濃厚ソース

【Meat dish】

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 旬野菜添え

【Dessert】

クレームダンジュとプティケーキ メロンムース
バゲットとフォカッチャ

