

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



-grace(グレイス)-

お料理 2,200円～
フリードリンク 1,650円～

※価格はすべて税込

Grace
Catering Service

プランの内容

ビュッフェ料理20品～

食材の仕入れからお客様へのご提供まで、食材毎の適切な加熱処理や温度管理、衛生管理を徹底しております。



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。



温製料理&ブース料理

温かいお料理は別途ブースを設け、ビニールカーテンを設置。耐熱保温容器にてサービススタッフがお取分けいたします。



使い捨てカトラリー

お客様がご使用になるカトラリーについては完全個包装のものを使用。お箸・爪楊枝・紙おしぼりセットをご用意しております。



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。



ご案内プレート

感染拡大防止の観点から、ご案内プレートを会場各所に設置、お客様には懇親会中もこまめな消毒をお願いしております。



■ 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 dishes ～

長月3種

(つぶ貝ブルゴーニュと秋栗・山芋ローストとスモーク明太子・根菜とめかぶ)

旬菜3種

(さつまいもキューブ・おくらの生ハムロール・サルサマッシュルーム)

デコレートブレッド3type

(フレンチトーストセゾン・クロワッサン&無花果・サーモンとサワークリームのパニーニ)

ピンチョスヴァリオス4type

(ビーフグリル&ピクルスディップ・スクエアハム&銀杏エッグ・スキャロップフリット&芽キャベツ・椎茸アヒージョ)

アペタイザー3type

(グリッシーニパルメジャーノ・フォカッチャ&焼きカマンベール・キッシュロレーヌ)

～ Platter froid ～

秋茄子とシーフードのツナドレッシング オニオンルージュエマンセ

～ 手鞠寿司4種 ～

(鮪スクエアと山葵とびこ・秋刀魚コンフィエ・煮帆立と胡瓜のリュバン・海老サンチュ味噌)

～ Hot dishes ～

ビーフカルビのジンジャーソテー クリスプベジタブル・ポークショルダーサレ スピナッチソース
アラビアータヴェルドゥーラ・ポテトニョッキと茸の塩麹クリーム

～ Dessert ～

イルリッシュ5type

(ネーブルフロマージュ・赤い果実のジュレ・プティシューオリエンタルタルトスリーズ・アサイーヤウール)

■ Buffet Menu 5,500円 (税込) ※お料理は全て個包装です。

～ 四季彩 ～

小鉢3種

(めかぶと根菜・青菜と姫帆立の煮付け・カラフルトマトジュレ)

旬菜お造り3種

(フレッシュベジタブルブーケ・だし巻きと紅芯大根・ブロッコリーミモザ)

～ Cold dishes ～

デコレートブレッド3type

(豚の生姜焼きとシュールージュ・カジキマグロのソテーケイパーソース・夏野菜とチキングリル)

ピンチョスヴァリオス4type

(ビーフグリルイタリアンソース・カニクリームコロッケのスティック
カラフルカダイフシュリンプフライ・スクエアツナプロバンスと生ハムチップス)

アミューズセゾン3type

(押麦と小海老のキッシュ・うずまきベリーパイ・アンチョビとポワロのポムソテー)

～ Platter froid ～

真鯛の炙りカルパッチョと山芋ローストのモロッコサラダ 山葵フレーバー

～ 手毬寿司4種 ～

(鮪のカリフォルニアロール・燻製鴨と白髪葱・しらすの胡瓜巻き・海老サンチュ味噌)

～ Hot dishes ～

テンダーロインソテー シャンピニオンクリーム オニオンソース
ポークショルダーと粗挽きソーセージの胡麻塩ソース
フリュイドメールとクスクスのパエリア・ポテトニョッキとグリーンベジタブルのポロネーゼ

～ Dessert ～

イルリッシュ5type

(ショコラオレンジトリュフ・スパイスナッツマフィン・赤い果実のタルトレット
無花果のティラミス求肥包み・フラワーティーのショットグラス)