



ロゴ



A SUNTORY GROUP COMPANY

DYNAC

株式会社ダイナック

Catering Service

※2024年4月現在



飲み放題 (Free Drink) プラン ＜120分制＞

◆プランA：1,650円 (税込)
(瓶ビール／ソフトドリンク／ウイスキー／ジン)

◆プランB：2,200円 (税込)
(樽生ビール／瓶ビール／ソフトドリンク
ウイスキー／ジン／赤ワイン／白ワイン
レモンサワー／芋焼酎／麦焼酎)

◆プランS：2,750円 (税込)
(プランB＋スパークリングワイン)



画像はイメージです



パーティープランのご案内

50名様より120分制にて承ります

※2024年4月現

お一人様4,400円（税込）
～参考プラン～

【冷製料理】

季節のブルスケッタ3種取り合わせ

ポークパテ&ドライトマト

ベーコンとパプリカのキッシュ

タルト、クリームチーズ&イクラ

スモークサーモンのカルパッチョ

ジェノベーゼソース

鴨パストラミ グラナパダーノと共に

タコと人参のラペ

冷製ローストポーク 柚子味噌ソース

【温製料理】

サーモンポワレ

粒マスタードのクリームソース

若鶏のグリル オニオンソース

塩焼きそば

【デザート】

大学芋とさつま芋のクリーム添

※季節や仕様の都合により、メニュー内容は異なります

お一人様6,600円（税込）
～参考プラン～

【冷製料理】

季節のフィンガーフード4種取り合わせ

スモークサーモンブリニ いくら添え

アボカドと生ハムのバスケット仕立て

カラフルトマトのカプレーゼタルト

テリーヌ・ド・ロッシェニのブルスケッタ

サクラマスのカルパッチョ サルサベルディ

新緑野菜と鶏胸肉の冷製 ベリーソース

冷製ローストビーフ グレービーソース

握り寿司

【温製料理】

点心盛り合わせ

帆立貝と小海老のポワレ

香味野菜のビスクソース

サーモンと野菜のパイ包み クリームソース

牛フィレ肉のステーキ

グリーンペッパーソース

ペンネ 豚肉のアルザス風

【デザート】

プティガトー取り合わせ

※季節や仕様の都合により、メニュー内容は異なります

※料金には料理代の他に、配送車輻費、器材費、サービススタッフ、テーブルクロス、カトラリー、消費税（10%）が含まれておりますので、料理、フリードリンクとも参加人数分のオーダーをお願いいたします。

※お飲み物は飲み放題プランよりお選びください。

※パーティーは2時間までとなっております。

※お客様のご要望に応じたお料理もご用意させていただきます。

※ご要望は、担当コーディネーターにご相談ください。

※お客様の安全を最優先に考え、食物アレルギー対応は行っておりません。ご了承ください。

※ご予約状況によってはお受けできないこともございますので、空き状況の確認をお願いいたします。

※キャンセル料について：実施日の2日前より前日まで見積(料理)金額の50%、

実施日の当日見積金額の100%

※数量の変更につきましては、ご利用日の4日前（土日祝除く）までとなります。

※それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。

DYNAC
株式会社ダイナック