

ひとつずつ手に取る安心◎

カップディッシュプラン

！ コロナウイルス感染対策を考慮した、より安心して催事を行っていただくためのご提案です。



蓋付きカップ



除菌おしぼり



消毒用アルコール



完封カトラリー



ご予約は
20名様～
承ります

お1人様ずつ
手に取れる
蓋付きのカップ



2020秋 フードメニュー

〈コースによりお料理のボリュームが変わります〉

コールスローサラダ
鴨のロースト山椒風味
マグロのハワイアン風
自家製パテドカンパニユ
マスタード添え
ローストビーフ・ウニソース
タラとジャガイモのディップ
海鮮の和風ジュレ盛り
ピタパンサンド
コンビーフのビビンバ丼
豚バラ肉の炭火焼チリピーンズ
牛タンのビーフシチュー温野菜添え
デザート盛り合わせ

全12品

※上記写真はイメージです。

サクッと！

ライト
コース

フリードリンク
60分

¥3,500
／お1人様(税別)

お手軽に

スタンダード
コース

フリードリンク
90分

¥4,500
／お1人様(税別)

じっくり

ボリューム
コース

フリードリンク
120分

¥5,500
／お1人様(税別)

フリードリンクメニュー

ビール・ウィスキー(氷割り・ハイボール)・ワイン(赤・白)・焼酎・
ウーロン茶・オレンジジュース・ミネラルウォーター

※デリバリー(お届けのみ)のプランもございます。
※ご予算ご要望に応じてアレンジ可能ですので、お気軽にご相談ください。
※お飲み物はカウンスタイルへの変更も可能です。
※人数分の備品は無料でご用意いたします。
※仕入れの状況によりお料理が変更になる場合がございます。

※プランにはお料理、フリードリンク、備品、サービススタッフが含まれます。
※その他、フェイスシールド、バンケットコンパニオン、看板、各種テーブル、
盛り花などご用意承ります。
※延長は30分ごとに1人様500円(税別)を追加で頂戴いたします。
(当日の状況により延長をお受けできない場合がございます)



コロナウイルス対策にあたって、
私たちの取り組みをご紹介します。

① ケータリングのスタッフが必ず行っていること



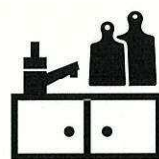
外部検査
機関による
衛生検査



スタッフの
体調チェック



調理スタッフの
マスク・手袋
ヘアネットの着用



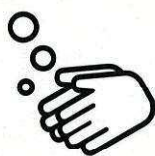
毎日3回
キッチン内部の
除菌



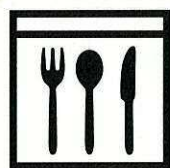
毎日3回
事務所内の
除菌



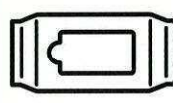
準備から撤収まで
手袋・マスクの着用



準備前・開始前に
手洗い・消毒



箸・カトラリーは
完封のものを
使用



除菌おしぼりの
提供



消毒用
アルコールの
設置



トングの交換



スーパーアルカリ
イオン水の
噴霧

スーパーアルカリイオン水は、界面活性剤や有害な化学物質を含まない「安心・安全」な洗浄・除菌効果のある洗浄水です。

水素イオン濃度 (pH12.5以上) では、微生物は生育できないので食中毒菌などは30秒で死滅してしまいます。特殊な電解物質によって、pH12.5の強アルカリ性でありながら電解物質が0.1%しか溶解していない濃度での極めて薄い水なので、人に対して刺激がなく、人にも環境にも安全です。

② プラン内容やご要望に応じ、対策をしております



グラス・皿は
使い捨てのものを
使用



ビュッフェ台の
お料理の飛沫予防



スタッフによる
お料理の
取り分け

③ ご利用にあたってのお客様へのお願い

○ウイルス感染の疑いがある場合や体調がすぐれないお客様のご参加はご遠慮ください。

○会場内ではマスクをご着用ください。

○1度手に取ったお料理は、お戻しにならないようお願いいたします。

○会場内設置のアルコールにて消毒の実施をお願いいたします。