



DYNAC catering party

BUFFET MENU

2023.4~2024.3

¥4,400

お一人様
お料理のみ
税込 全
14品

スモークサーモン リーフサラダ添え
白身魚の南蛮漬け
揚げ鶏の油淋鶏ソース
合鴨の山椒風味 焼白ネギ添え
ローストポーク カボナータソース
ローストビーフ シャリアピンソース
玉子と野菜のサンドウィッチ
にぎり寿司桶盛り
杏仁豆腐 フルーツソース掛け
本日のプティガトー

白身魚のオープン焼き
バルサミコソース

鶏モモ肉とジャガイモの
チーズダッカルビ

豚ロース肉の西京焼き

お蕎麦

¥5,500

お一人様
お料理のみ
税込 全
15品

お造り3種盛り (マグロ・鯛・イカ)
or 鯛のカルパッチョ仕立て

アミューズ小鉢2種
・茄子といんげんの生巻
・スモークサーモン香草巻き

合鴨のロティ 柚子風味のソース
ローストポーク ネギ味噌添え
黒仕込みローストビーフ
玉子と野菜のサンドウィッチ
にぎり寿司桶盛り
杏仁豆腐 フルーツソース掛け
本日のプティガトー

魚介パエリア

チキングリル 粒マスタードソース

豚ロース肉の西京焼き

牛フィレ肉のソテー
フォンドヴォーソース

お蕎麦

¥6,600

お一人様
お料理のみ
税込 全
15品

お造り舟盛り or 鯛のカルパッチョ仕立て
ピンチョス3種

・ポークパテ&スモークうずら・オリーブ
・角切りベーコン&ガーリックアスパラ
・漬マグロの角造りと長いもの角切り

合鴨のロティ 柚子風味のソース
生ハムとフルーツマトのジェノベーゼソース
ローストポーク ネギ味噌添え
国産牛もも肉のローストビーフ
にぎり寿司桶盛り
本日のプティガトー

ロブスターのバパール
サフランソース

タンドリーチキン 焼野菜添え

牛ホホ肉のビーフシチュー

牛フィレ肉のソテー
トリュフ香るソースで

お蕎麦

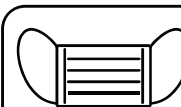


新型コロナウイルス感染対策の取り組みについて

お客様及び従業員の感染リスクを軽減することでお客様に安心してお食事して頂ける対策を実施致します。



定期的な消毒を
徹底いたします



スタッフは
マスク・手袋を着用
いたします



抗ウイルス加工の
おしぼりを使用



従業員は毎日体調
確認を実施
体調不良者のいない
職場環境の維持に
努めます

FREE DRINK 120 minutes

飲み放題はご利用人数での精算も承っております。

A ¥1,980 お一人様 / 税込

- ビール (ザ・プレミアム・モルツ)
- ワイン (赤 / 白) ●焼酎 (麦 / 芋)
- ウイスキー (ハイボール・水割り)
- レモンサワー ●オールフリー
- ソフトドリンク (ウーロン茶 / オレンジジュース)

B ¥2,530

お一人様 / 税込

- プラン A7 種にプラス
- 乾杯スパークリングワイン
- 日本酒 (冷酒)

乾杯用ビールは小瓶、ソフトドリンクはペットボトルでのご用意も可能です



Knowledge Capital

Congrès Convention Center

ナレッジキャピタル コングレコンベンションセンター

パーティに関するお見積り依頼・ご質問などお気軽にお問合せ下さい

Tel. 06-6292-6911

E-mail. ccc@congre-cc.jp

パーティ費用としてご飲食代以外に、10%のサービス料を別途頂戴しております。30名様より承ります。※写真はイメージです。
表示価格はすべて税込価格となっております。※食物アレルギーに関してはご要望にお答えできない場合がございます。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。