

PARTY CATERING

サントリーグループ **DYNAC**
株式会社ダイナック



写真はイメージです

お料理 ¥6,000 (税込¥6,600)

【冷製料理】

お造りの盛合せ
もしくは
鯛のカルパッチョ
漬けマグロと長芋のピンチョス
鰻と厚焼き玉子のピンチョス
ホワイトアスパラガスと雲丹のパンナコッタ
キャビアを添えて
国産牛のローストビーフ 赤ワインソース
生ハムとフルーツマトのジェノベーゼソース
合鴨のロティと焼き白葱 柚子胡椒ソース
シーフードプラッター ガーリックトーストと共に
にぎり寿司盛り合わせ

【温製料理】

ロブスターのパプール サフランソース
豚ロース肉の西京焼き 有馬山椒の香り
牛頬肉と玉葱のカルボナーダ
ザ・プレミアム・モルツのビール煮込み
牛フィレ肉のソテー トリュフ香るソース
お蕎麦

【デザート】

プティガトー盛り合わせ

お料理、お飲み物など
グランフロント大阪北館7階
ナレッジサロンよりお届けさせていただきます。



ナレッジキャピタル
コングレコンベンションセンター

お問合せ
TEL 06-6292-6911
E-mail ccc@congre-cc.jp

PARTY CATERING

サントリーグループ

DYNAC
株式会社ダイナック



お料理 ¥4,000 (税込¥4,400)

【冷製料理】

合鴨スモークとスペイン産ハモンセラーノ
スモークサーモン、リーフサラダ添え
白身魚のエスカベッシュ
揚げ鶏のヤンニョムソース
ローストポーク
グリル野菜とグレービーソース
玉子と野菜のサンドイッチ

【デザート】

本日のデザート

【温製料理】

チキングリル、ハニーマスタードソース
塩麴でマリネした、サーモンのロースト
五日チャーハン
蕎麦 (夏は冷製・冬は温製です)

お料理 ¥3,000 (税込¥3,300)

【冷製料理】

スモークサーモン、リーフサラダ添え
白身魚のエスカベッシュ
揚げ鶏のヤンニョムソース
ローストポーク
グリル野菜とグレービーソース
玉子と野菜のサンドイッチ

【温製料理】

タンドリーチキン、グリル野菜添え
豚ロース肉の西京焼き
五日チャーハン
蕎麦 (夏は冷製・冬は温製です)

※その他ご予算に合わせてプランニングさせていただきます。

Beverage Menu



フリードリンクA

¥1,800 (税別) / ¥1,980 (税込)

【アルコール】

ビール ‘ザ・プレミアム・モルツ’
ウイスキー ‘ジムビーム’ ハイボール・水割り
レモンサワー ‘こだわり酒場のレモンサワー’
ジンソーダ ‘翠ジンソーダ’

焼酎 ‘大隅’ (麦・芋)

ワイン (白・赤)

【ソフトドリンク】

ウーロン茶
オレンジジュース

フリードリンクB

¥2,300 (税別) / ¥2,530 (税込)

【アルコール】

ビール ‘ザ・プレミアム・モルツ’
ウイスキー ‘ジムビーム’ ハイボール・水割り
レモンサワー ‘こだわり酒場のレモンサワー’
ジンソーダ ‘翠ジンソーダ’

焼酎 ‘大隅’ (麦・芋)

日本酒

スパークリングワイン

ワイン (白・赤)

【ソフトドリンク】

ウーロン茶
オレンジジュース

【ビール】

ザ・プレミアム・モルツ (中瓶)	¥750 (税込¥825)
ザ・プレミアム・モルツ (小瓶)	¥500 (税込¥550)
ザ・プレミアム・モルツ (R缶)	¥400 (税込¥440)
ザ・プレミアム・モルツ (10%樽)	¥14,000 (税込¥15,400)
ザ・プレミアム・モルツ (20%樽)	¥28,000 (税込¥30,800)

オールフリー (小瓶)	¥450 (税込¥495)
ノンアルコールビールテイスト飲料	

【ウイスキー】

ジムビーム	¥5,500 (税込¥6,050)
-------	-------------------

【焼酎】

大隅 (麦・芋)	¥4,000 (税込¥4,400)
大隅 (香るジャスミン)	¥4,000 (税込¥4,400)

【レモンサワー】

こだわり酒場のレモンサワー	¥7,000 (税込¥7,700)
---------------	-------------------

【ジン】

ジャパニーズジン ‘翠’	¥4,000 (税込¥4,400)
--------------	-------------------

【ワイン】

ワイン (白・赤)	¥2,500 (税込¥2,750)
-----------	-------------------

【ソフトドリンク】

ウーロン茶	¥580 (税込¥638)
オレンジジュース	¥580 (税込¥638)

積算例

※30名様・2時間のパーティの場合

お料理	¥4,000×30食=¥120,000
お飲物（フリードリンク）	¥1,800×30名= ¥54,000
サービス料（飲食の10%）	¥17,400
ホールスタッフ	¥9,000×2名= ¥18,000
テーブルクロス	¥1,200×10枚= ¥12,000
小計	¥221,400
消費税（10%）	¥22,140
総合計	¥243,540

※ホールスタッフはお客様20名につき1名が目安です
※テーブルクロスの枚数はレイアウトにより変動致します

※写真はイメージです。

※お料理は30食以上から承ります。

（30食を下回る場合はメニュー内容が変更になる可能性がございます。悪しからずご了承ください。）

※パーティのご用命は実施日の2週間前まで（土日祝日を除く）にお願いします。

※数量の変更は5日前まで（土日祝日を除く）にお願いします。

※食材の仕入れ状況により内容変更の可能性がございます。

※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。ご了承願います。