

感染症
対策

- ◆ お料理はトングの共有がなく、飛沫防止にも安心
- ◆ スタッフの出勤・退勤時の検温および体調確認 (37.3℃を超える、または咳、倦怠感、呼吸困難がある場合の出勤停止)
- ◆ 出退勤、外出前後に限らず、業務中は随時、手洗い・うがい・手指の消毒の徹底
- ◆ 移動時間も含めた業務中のマスク着用の徹底
- ◆ 搬入～設置・片付け～搬出時の衛生手袋の着用
- ◆ お客様のご希望により、スタッフ全員のフェイスシールド装着にも対応

カップスタンダードプラン A
22,000 円 (税別)



- ◆ サーモンのクリーミームース イクラ添え
- ◆ 合鴨とルッコラのサラダ バルサミコソース
- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ
- ◆ フィッシュ&チップス
- ◆ 特製ダレに付け込んだジューシー唐揚げ
- ◆ チョリソーのドライカレー **HOT**
- ◆ パスタ トマトとパルメザン風味のアラビアータ **HOT**
- ◆ パンナコッタ マンゴーソース

カップスタンダードプラン B
24,000 円 (税別)



- ◆ サフランとムール貝のパエリア **HOT**
- ◆ パスタ トマトとパルメザン風味のアラビアータ **HOT**
- ◆ 海の幸と彩り野菜のシーフードマリネ
- ◆ 合鴨の燻製とハニーチーズムース ナッツのアクセント
- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ
- ◆ パテ・ド・カンパーニュ菜園風 ベリーソース
- ◆ フィッシュ&チップス
- ◆ パンナコッタ マンゴーソース

HOT の料理は加熱剤を一緒にお届け致しますので、温めてお召し上がり頂けます。

備品サービス：お箸、紙おしぼり、ナプキン、紙皿、ごみ袋

ドリンク

下記以外のご手配も承れます
お気軽にお申し付けください

品名	容量	価格 (税別)
缶ビール	350ml	400 円
缶チューハイ各種	350ml	350 円
缶ハイボール	350ml	350 円
缶カクテル各種	350ml	350 円
ウーロン茶	500ml	250 円
オレンジジュース	425ml	250 円
コカ・コーラ	500ml	250 円
ジンジャーエール	500ml	250 円
緑茶	500ml	250 円
ミネラルウォーター	500ml	150 円

デリバリーサポートスタイル

セッティング、片付け、パーティー中のドリンクサーブをスタッフが行います。必要スタッフにつきましては、パーティー規模により異なりますので詳細はお問合せください。
※ お届けのみのサービスの場合、下記費用はかかりません。

ケータリングチャージ	6,000 円 (税別)
サポートスタッフ (4 H) パーティー2H以内+準備、片付けを含む	人数 × 12,000 円 (税別)
テーブルクロスレンタル (160cm × 270cm)	1,000 円 (税別) ~
スタッフ延長 30 分	人数 × 1,600 円 (税別)

個別盛りオードブルボックス

非接触で食事をお楽しみいただけるよう、オードブルメニューをお1人様ずつに取り分け、BOXセットにしました

【琥珀 KOHAKU】

2,000円（税別）



- ◆ ミートソースのタルトレット
- ◆ 合鴨の燻製とカットフルーツのサラダ仕立て
- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ
- ◆ フィッシュフライ
- ◆ ロテサリーチキン ラタトゥイユ添え
- ◆ 特製マスタードソースのジューシーかつサンド
- ◆ ジェノベーゼソースのカツペリーニ
- ◆ 濃厚パンナコッタ イチゴソース
- ◆ カスタードムースのタルトレット

【茜 AKANE】

2,000円（税別）



- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ
- ◆ パテ・ド・カンパーニュ菜園風 ベリーソース
- ◆ 3種のチーズ アソート
- ◆ 若鶏のトマト煮込み “カチャトラ”
- ◆ サーモンのクリーミームース
- ◆ 特製マスタードソースのジューシーかつサンド
- ◆ 本格ボロネーゼのペンネ
- ◆ チョコレートムース
- ◆ ミニイチゴケーキ

個別オードブルボックスは、1種類につき10個からご注文可能です。

容器サイズ : 19×19×4.5cm
備品サービス: お箸、紙おしぼり、ナプキン、ごみ袋

ご注文に関して

- ※ 仕入れ状況によりメニューを変更させていただく場合がございます。
- ※ ご変更・キャンセルは、土日祝を含まない3日前の18:00まで承ります。
- ※ 期限を過ぎてからのキャンセルの場合は、土日祝を含まない前々日18:00まではご注文金額の50%、それ以降は100%をキャンセル料としていただきます。
- ※ スラン及びメニューの変更や数量が減る場合もキャンセルの対象となります。
- ※ ゴミ袋は無料でお付けいたします。

詳細はお問い合わせください



詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください

運営会社  株式会社 TCフォーラム

produced by **Aporte Food Factory**