

カップスタイル・ビュッフェ

POINT

- お料理は全て蓋つき容器にてご用意いたします。トングの共用がなく、飛沫防止にも安心です。
- 当社スタッフによるワゴンサービスや持ち回りサーブにも対応。ビュッフェテーブルへの密集を回避できます。
- 洗練されたビュッフェテーブル演出もお楽しみいただけます。
従来のビュッフェにも負けない華やかかつスタイリッシュなディスプレイ。
立食スタイルならではのご出席者どうしの交流も可能です。
- 感染拡大防止のための対策を徹底しております。15項目に及ぶ対策を継続的に行なっております。

カップスタイル・ビュッフェ A プラン

フリードリンク付き（ご利用時間 2 時間）
おひとり様 5,000 円（税別）

冷 製 Cold dish

- ◆ スタイリッシュピンチョス
- ◆ 合鴨とルッコラのサラダ バルサミコソース
- ◆ 旬の食材を使ったシェフ特製オードヴル
- ◆ 国産牛の冷製ローストビーフと彩り野菜のオルトラナー
- ◆ フィンガーサンドウィッチ各種
- ◆ スチガトー アソルティ

温 製 Hot dish

- ◆ 白身魚と海老の軽いフリット セビーチェ風
- ◆ 若鶏のソテーオリエンタルスタイル
- ◆ ナポリ風リゾットのクロケット アランチャーニ
- ◆ ドフィノワーズ ジャガイモのグラタン

カップスタイル・ビュッフェ B プラン

フリードリンク付き（ご利用時間 2 時間）
おひとり様 6,000 円（税別）

冷 製 Cold dish

- ◆ 季節の食材を使ったスタイリッシュピンチョス
- ◆ フィンガーフードアミューズ
- ◆ 旬の食材を使ったシェフ特製オードヴル
- ◆ 国産牛の冷製ローストビーフと彩り野菜のオルトラナー
- ◆ フィンガーサンドウィッチ各種
- ◆ 季節の手まり寿司
- ◆ 季節のフルーツタルト マCHEDニア添え

温 製 Hot dish

- ◆ 真鯛のヴァスール 旬野菜と柑橘のソース
- ◆ ハースポークの真空調理 香草クルート焼き
- ◆ 牛ホホ肉の赤ワイン煮込み なめらかなマッシュポテトと共に
- ◆ 季節野菜を使ったラザニア

※メニュー内容につきましては仕入れ状況や季節により変更させていただく場合がございます。

プラン共通
フリードリンク
120 分

◆ ビール
◆ 焼酎
◆ ジンジャーエール

◆ 赤ワイン
◆ カシス
◆ オレンジジュース

◆ 白ワイン
◆ カンパリ
◆ ウーロン茶

◆ ウイスキー（ハイボール・水割り・ロック）

※ ソフトドリンクスランもご用意できます。

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



感染拡大防止に向けた、ケータリングにおける当社の取り組み

お客様との相互協力を通じて、会場にウィルスを持ち込まないことを全ての対策の基本と致します。感染拡大のリスクを最小限にする様々な対策を徹底したうえで、安心してお楽しみいただける、新しい時代の集いの在り方をご提案致します。

- お料理は全て蓋つき容器にてご用意いたします。トングの共用がなく、飛沫防止にも安心です。
- 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・うがいの徹底
- 移動時間も含めた業務中のマスク着用の徹底
- 工場でのケータリング準備段階から帰着後まで常時、衛生手袋の着用と適宜新品への交換の徹底
- 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
- 工場での調理設備・器具等の消毒ほか、製造工程全般における従来の衛生管理の徹底
- 対人距離 2m以上のソーシャル・ディスタンス保持が可能な会場の確保
- 会場の条件やお客様のご要望を考慮し、かつ「密」を極力避けるレイアウトのご提案
- 会場の、ドアノブやテーブル、椅子、マイク等のこまめな消毒および換気の励行
- 会場入り口、料理卓、ドリンクコーナーへの消毒用アルコールの設置
- 会場におけるカトラリーほか器材等のアルコール消毒などの衛生管理の徹底
- ご参加の方の検温及び発熱等の場合の入場制限の徹底
- ご参加のお客様への、飲食時以外のマスク着用の推奨
- 万が一、終了後にご参加者及び関係者の方から感染者が出た場合の、感染経路や濃厚接触者特定などの追跡のため必要な情報提供

- 多彩な味わいのお料理を、お一人様分ずつボックスに盛り付けた、「個食オードフルボックス」のご提供にも対応いたしますので、どうぞご相談ください。