

新たな時代の、新たな集い カップスタイルビュッフェ

Cup Style Buffet

2022年4月1日からのメニューです

画像はイメージです

Point

感染症対策への
当社の取り組み

- 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ビスにも対応。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。

5,000円(税別) スラン

1名様 フリードリンク付き ご利用時間 2時間

冷製

- ◆ スタイリッシュピンチョス
- ◆ 季節の食材を使ったシェフ特製オードフル
- ◆ 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 オルトラーナ
- ◆ フィンガーサンドイッチ各種
- ◆ スチガトー・アソルティ

温製

- ◆ 赤ワインで柔らかく煮込んだ牛肉のラグー
サフランライスを添えて
- ◆ じっくり煮込んだ鶏のコンフィ
～ソース・リヨネーズ～
- ◆ 旬の白身魚のソテー ハース香るスロヴァンス風
- ◆ 小海老と旬野菜のクリームパスタ

6,000円(税別) スラン

1名様 フリードリンク付き ご利用時間 2時間

冷製

- ◆ スタイリッシュピンチョス
- ◆ フィンガーアミューズ
- ◆ 季節の食材を使ったシェフ特製オードフル
- ◆ 低温調理で仕上げたローストビーフ オルトラーナ
- ◆ フィンガーサンドイッチ各種
- ◆ 華やか海鮮ばらちらし寿司
- ◆ フォンダンショコラ 色鮮やかなベリーソースで

温製

- ◆ 赤ワインで柔らかく煮込んだ牛肉のラグー
サフランライスを添えて
- ◆ イベリコ豚のグリエ
香り高いトリュフのソースペリゲー
- ◆ 真鯛のポワレ ソースヴァンスラン レモン風味
- ◆ 旬野菜と魚介のペスカトーレ フェットチーネ

※メニュー内容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。

スラン共通
フリードリンク
120分

- ◆ ビール
- ◆ 焼酎
- ◆ 赤ワイン
- ◆ 白ワイン
- ◆ ウイスキー(ハイボール)
- ◆ カクテル各種(カシス・カンパリ・ディタ・ジン)
- ◆ ウーロン茶
- ◆ オレンジジュース

※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推奨
- 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。