

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



～パーティープランA～

¥8,000 (税込¥8,800)

～お料理～

【冷製料理】

チェリートマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ
ポークパテと2種のオリーブ、ハニーマスタードソース
10種の野菜と魚介のマリネのサラダ
ローストビーフ オレンジ香るfondueソース
合鴨とうずらスモーク 金山寺味噌ソース
鶏肉と彩り野菜のラタトゥイユ 塩レモンとハーブのアクセント
白身魚と茄子のエスカベッシュ 香味野菜添え
玉子と野菜のサンドウィッチ

【温製料理】

塩麴でマリネしたサーモンのロースト
ポルチーニソース オレキエッテ添え
豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース
牛頬肉と玉葱のカルボナード
ザ・プレミアム・モルツのビール煮込み
お蕎麦 (夏は冷製・冬は温製です)

【デザート】

プティガトー盛り合わせ
白桃のパンナコッタ

～フリードリンク～ (120分)

【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



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

～パーティープランB～

¥7,000 (税込¥7,700)

～お料理～

【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
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
五目チャーハン
トマトソースパスタ

～フリードリンク～ (120分)

【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

～パーティープランC～

¥6,000 (税込¥6,600)

～お料理～

【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
ドライカレー
和風ペペロンチーノ

～フリードリンク～ (120分)

【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

※写真はイメージです。

※お料理は30名様以上から承ります。

※料金にはお料理・フリードリンク・食器、什器・テーブルクロス・サービススタッフを含んでおります。

※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。



ナレッジキャピタル
コングレコンベンションセンター