



お1人様 ¥4,000 (税別) Plan

【冷製料理】

- ・フィンガーアミューズ 5 種取り合わせ
- ・スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
ピクルスのレリッシュソースで
- ・ローストポーク バーニャカウダのソース
彩りサラダを添えて
- ・自家製牛ロース肉のタリアータ
カラフルな野菜とグレービーソースで
- ・フォカッチャのイタリアンパニーニ
- ・桶寿司盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ
- ・グラスに入ったアヴァンデセール

【温製料理】

- ・真鯛と魚介のアクアパッツァ風
シチリアの漁師風
- ・ローズマリーで焼いた若鶏もも肉のグリル
香草入りサルサポモドーロ
- ・牛フィレ肉のグリエ
ポルチーニ茸とトリュフの香りのソース
- ・本日のパスタ

※メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。
予めご了承ください。

飲み放題プラン
【120 分制】

お飲み物は単品でも承っております。
お気軽にご相談ください。

¥1,500 コース
(税別)

¥2,000 コース
(税別)

ザ・プレミアムモルツ(中瓶)
烏龍茶、オレンジ、焼酎(芋・麦)
角瓶、ジムビーム(ハイボール)

ザ・プレミアムモルツ(中瓶)、烏龍茶
オレンジ、角瓶、ジムビーム(ハイボール)、焼酎、ワ
イン(赤・白)、カクテル、日本酒

※ノンアルコールカクテル、各種ウイスキー、オリジナルカクテルなどのご要望も承ります。詳細については別途ご相談ください。

お1人様

¥2,500 (税別) Plan

【冷製料理】

- ・フィンガーアミューズ 3 種取り合わせ
- ・スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
- ・ミックスサンドウィッチ
- ・洋風フリット盛り合わせ
- ・コールドミート盛り合わせ
- ・フルーツ盛り合わせ

【温製料理】

- ・若鶏のロースト ローズマリーの香り
- ・魚介たっぷりパエリア風ピラフ

※メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。
予めご了承ください。

お1人様

¥3,000 (税別) Plan

【冷製料理】

- ・スタイリッシュ アソートピンチョス
- ・クロスティニ 3 種取り合わせ
- ・スモークサーモンのカルパッチョ仕立て
- ・ブロッコリーとトリュフのキッシュ
- ・ミックスサンドウィッチ
- ・冷製ローストビーフ 茸のマリネ添え
- ・フルーツ盛り合わせ

【温製料理】

- ・豚フィレ肉のグリル グラナーチーズの香り
- ・サーモンのポワレと白身魚のプランタード
- ・本日のパスタ

※メニュー内容は季節により変更になる場合がございます。
予めご了承ください。

※金額は全て税別です。

※料金には料理代・運搬費・サービススタッフ費が含まれます。

※お飲み物は、飲み放題プラン（裏面参照）をご用意しておりますので、お好みのプランをお選びください。

※食物アレルギー等ご不明・ご心配な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

※パーティは、基本2時間制とさせていただきます。



CONTACT

お申し込み・お問い合わせはこちら

《ケータリングのご用命》 10 日前までにご連絡下さい。

《数量変更》 ご利用当日の 3 日前 17 時まで（土日祝除く）となります。
また、キャンセル及び大幅な数量変更につきましては、キャンセル料を申し受けます。
上記以降、当日の変更については対応致しかねますので予めご了承下さい。



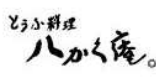
TOKYO
GARDEN
TERRACE
紀尾井カンファレンス

TEL **03-3503-6077**

お問合せ受付時間 平日 9:30 ~ 17:30

お料理は **DYNAC** 株式会社ダイナック がお届けします。

ダイナックはサントリーグループ東証二部上場の外食企業です。首都圏・関西圏を中心に、約 260 店舗バー・レストランを展開。さらに日本全国 70 コースのゴルフ場レストランも運営する「食」のスペシャリストです。年間 3,000 件以上（東西合わせ）のパーティーケータリング実績とノウハウを活かし、様々なスタイルのパーティーのプランニングからトータルプロデュースいたします。お客様のあらゆるリクエストに、上質なおもてなしで「色」・「集」・「楽」にお応えします。



〈約70業態、東西約260店舗の多彩なスタイルのお店をご提供しています〉

プレミアムプラン8,000円コース (税別)

- プレミアム飲み放題プラン2時間付き
- ・スパークリングワイン(もしくは生ビール)
 - ・プレミアムモルツ ・知多 ・メーカーズマーク
 - ・烏龍茶 ・オレンジジュース
 - ・焼酎 ・ワイン ・カクテル ・日本酒

【冷製料理】

クロスティニー&ピンチョスの5種アソート
チキンハーブロール&オリーブ
海老と野菜のテリーヌ&イクラ、
ケーキ・サレ&ミニトマト
明太子のクレープ巻き
ポテト&アーモンドボール
フルーツトマトとフレッシュモッツァレラチーズのカプレーゼ
帆立貝のカルパッチョ キヤビア添え ラビゴットソース
4種生ハム、チーズ、ドライフルーツの盛り合わせ
牛肉のタリアータ バルサミコソース ルッコラとパルミジャーノと共に
ミックスブレッドサンドウィッチ
厳選カットフルーツ各種盛り合わせ
プティガトー各種盛り合わせ
上握り寿司 桶盛り

【温製料理】

オマール海老と帆立貝のソテー アメリケヌソース 季節の野菜を添えて
鶏モモ肉と彩り野菜のロースト バーニャカウダ
豚フィレ肉のオープン焼き ライム香るクリームソース
牛舌の赤ワイン煮込み 温野菜添え
小海老とホワイトアスパラのファルファッレ ジェノベーゼソース

*仕入れ等の都合により、食材、メニューの変更することがございます

