



TOKYO  
GARDEN  
TERRACE

紀尾井カンファレンス

# Catering Service

※2024年4月現在



## 飲み放題 (Free Drink) プラン <120分制>

- ◆プランA : 1,650円 (税込)  
(瓶ビール/ソフトドリンク/ウイスキー/ジン)
- ◆プランB : 2,200円 (税込)  
(樽生・瓶ビール/オールフリー/ジン  
ウイスキー/ 赤・白ワイン/芋・麦焼酎  
レモンサワー/ソフトドリンク)
- ◆プランS : 2,750円 (税込)  
(プランB+スパークリングワイン)



画像はイメージです





# パーティープランのご案内

50名様より120分制にて承ります

※2024年4月現在

お一人様4,400円（税込）  
～参考プラン～

## 【冷製料理】

季節のブルスケッタ3種取り合わせ

ポークパテ&ドライトマト

ベーコンとパプリカのキッシュ

タルト,クリームチーズ&イクラ

スモークサーモンのカルパッチョ

ジェノベーゼソース

鴨パストラミ グラナパダーノと共に

タコと人参のラペ

冷製ローストポーク 柚子味噌ソース

## 【温製料理】

サーモンポワレ

粒マスタードのクリームソース

若鶏のグリル オニオンソース

塩焼きそば

## 【デザート】

大学芋とさつま芋のクリーム添

※季節や仕様の都合により、メニュー内容は異なります

お一人様6,600円（税込）  
～参考プラン～

## 【冷製料理】

季節のフィンガーフード4種取り合わせ

スモークサーモンブリニ いくら添え

アボカドと生ハムのバスケット仕立て

カラフルトマトのカプレーゼタルト

テリーヌ・ド・ロッシェニのブルスケッタ

サクラマスのカルパッチョ サルサベルディ

新緑野菜と鶏胸肉の冷製 ベリーソース

冷製ローストビーフ グレービーソース

握り寿司

## 【温製料理】

点心盛り合わせ

帆立貝と小海老のポワレ

香味野菜のビスクソース

サーモンと野菜のパイ包み クリームソース

牛フィレ肉のステーキ

グリーンペッパーソース

ペンネ 豚肉のアルザス風

## 【デザート】

プティガトー取り合わせ

※季節や仕様の都合により、メニュー内容は異なります

\* 料金には料理代の他に、配送車輻費、器材費、サービススタッフ、テーブルクロス、カトラリー、消費税（10%）が含まれておりますので、料理、フリードリンクとも参加人数分のオーダーをお願いいたします。

\* お飲み物は飲み放題プランよりお選びください。

\* プランは120分制となります。

\* お客様のご要望に応じたお料理もご用意させていただきます。

ご要望は、担当コーディネーターにご相談ください。

\* 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。ご了承ください。

\* ご予約状況によってはお受けできないこともございますので、事前に空き状況の確認をお願いいたします。

\* キャンセル料について：実施日の10日前まで見積(料理)金額の50%、

実施日の9日前より実施日当日は見積金額の100%のキャンセル料を申し受けます。

\* 数量の変更につきましては、ご利用日の7日前（土日祝除く）までとなります。

それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。





# 握り寿司 SUSHI



上握り寿司  
5,700円

\*こちらハーフサイズはございません  
 鯖中トロ・鯖赤身・真鯛・  
 甘海老・サーモン・イクラ・  
 イカ・玉子

特上握り寿司  
6,700円

\*こちらハーフサイズはございません  
 鯖中トロ・ぼたん海老・真鯛・  
 蟹あし・煮穴子・イクラ・ウニ



# フルーツ FRUIT



フルーツ入り  
生クリームサンド F 3,400円  
H 1,800円

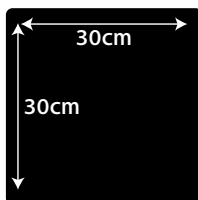
キウイ・オレンジ・生クリーム 他



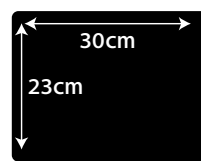
フルーツの  
盛り合わせ F 4,500円  
H 2,300円

パイナップル・メロン・キウイ・いちご・  
 グレープフルーツ・オレンジ・ブドウ 他

サイズを  
お選び  
ください



F フルサイズ



H ハーフサイズ

※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。  
 ※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。

ご注文について

お届け日の (土日祝日を除く) **2日前午前11時まで** にご注文ください。

※例) 商品お届け日が月曜日の場合、前週の木曜日午前11時までとなります。  
 ※ご注文は合計1万円 (税込) 以上より承ります。なお、金額には送料が含まれます。  
 ※100個以上のご注文は (土・日・祝日を除く) 3日前午前11時までにお問い合わせ致します。  
 ※但し、商品の総注文数が製造範囲を超えた場合はご注文を承れない場合がございます。

お問い合わせ 9時～17時 (土日祝除く)

TEL: 050-1741-4743  
 mail: daikyu-obentou@dynac.co.jp

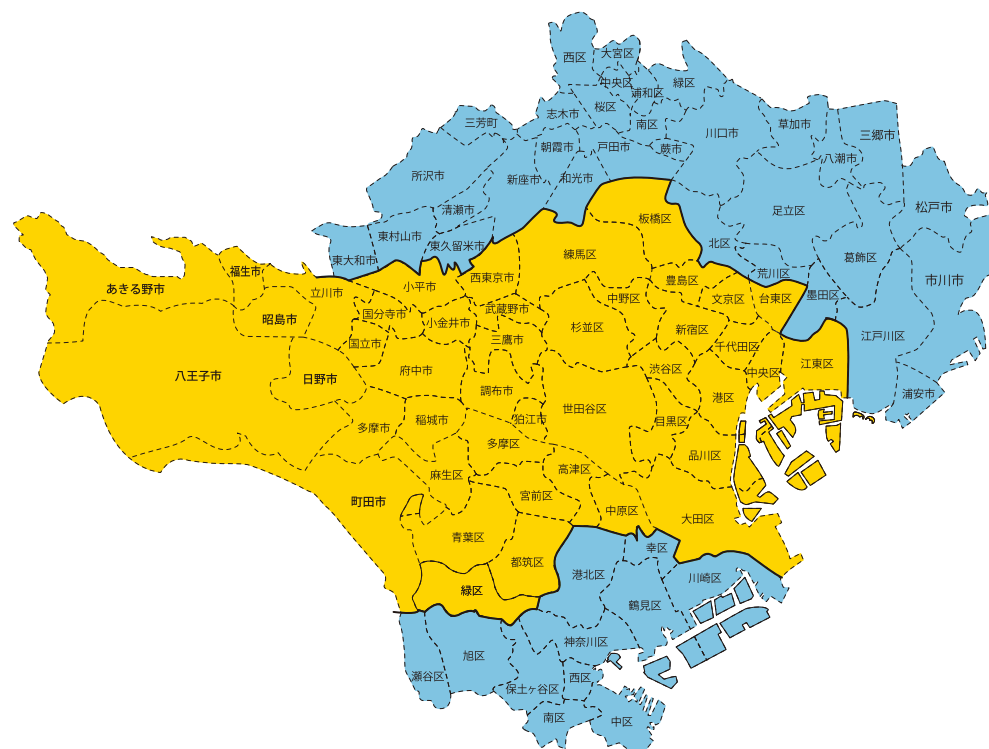
ご注文FAX24時間

☎ 0800-800-8215

【商品お届け時間】 9時～19時の間でご指定ください。

【お支払い】 ご請求書でのお取り扱いとなります。

【ご配送】 下記エリア内のお届けとなります。



空折回収について

10,000円以上 のご注文  
 エリアの空折回収料/4,400円

30,000円以上 のご注文  
 エリアの空折回収料/7,700円

※商品到着後、商品お届け日の当月末締めにて請求書を送付いたしますので、受領月の翌月末日までにお振込みください。  
 ※キャンセル・数量変更は商品お届け日の (土・日・祝日を除く) 2日前午前11時までにご連絡ください。  
 ※キャンセル・数量変更の期日を過ぎた場合の、商品の減額・キャンセルは、商品お届け日の  
 (土・日・祝日を除く) 2日前午前11時以降は50%、前日16時以降は100%を請求させていただきます。  
 ※商品の種類変更は商品お届け日の (土・日・祝日を除く) 2日前午前11時までとなります。  
 ※商品の種類変更は新規ご注文と同じ扱いになります。  
 ※商品の性質上、商品不良・注文内容との相違等の場合を除き、返品は承っておりません。  
 ※商品不良・注文内容との相違等の場合は、商品お届け日より2日以内にご連絡ください。  
 ※返品の際の送料は、商品不良・注文内容との相違等の場合、弊社で負担いたします。  
 ※お飲物のみのご注文は承っておりません。  
 ※交通事情によりご指定のお届け時間から多少前後することがございます。予めご了承ください。  
 ※写真は現品と盛り付けが異なる場合がございます。予めご了承ください。  
 ※表示価格は消費税を含んだ税込みの価格です。  
 ※予告なく価格変更する場合がございます。  
 ※事情により商品の一部が変更する場合がございます。  
 ※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。  
 ※〈個人情報保護について〉お客様の個人情報につきましては、商品のお届けに関するご確認・ご連絡、  
 商品の発送、当社新商品のご案内の目的で利用いたします。  
 その他詳しい内容は、当社のプライバシーポリシー (<https://www.dynac.co.jp/privacy/>) をご確認ください。

**DYNAC**

株式会社ダイナック  
 〒135-8631 東京都港区台場2-3-3  
 サントリーワールドヘッドクォーターズ内

デリバリーメニュー

美味探求

だい丸

Vol.13



## 肉料理 MEAT



和牛ローストビーフ  
グレービーソース  
F 6,700円 H 3,500円

和牛ローストビーフ・オリーブ・  
グレイビーソース・胡瓜・水菜・  
レッドオニオン・トマト・レタス 他



若鶏の  
和風唐揚げ F 3,000円  
H 1,600円

若鶏もも肉・彩り野菜 他



若鶏の香味焼き F 3,700円  
& 和風唐揚げ H 1,900円

若鶏もも肉・彩り野菜 他



油淋鶏  
ユーリンチー F 3,900円  
H 2,000円

若鶏もも肉・葱・ソース（醤油・酢・ごま油 他）



豚肉と彩り野菜の F 3,800円  
黒酢炒め H 2,000円

豚肉の唐揚・パプリカ・椎茸・人参・  
インゲン 他



コールドミート&  
チーズの盛合せ F 3,700円  
H 1,900円

ポロニアソーセージ・プレスハム・ペッパーハム・  
スモークチーズ・マーブルチーズ・クラッカー



牛ほほ肉 F 6,800円  
赤ワイン煮 H 3,500円

牛ほほ肉・南瓜・パスダ・トマト・  
ソース（赤ワイン・バター・ニンニク 他）



アボカドの鮭巻き& F 4,700円  
合鴨の香草蒸し H 2,400円

鮭（炙り）・アボカド・ソース（コチュジャン・  
醤油・ごま油 他）合鴨スモーク・焼き葱



鶏もも串 F 3,500円  
有馬山椒焼き H 1,800円

鶏もも肉・焼き葱・タレ（山椒・醤油）



鶏つくね串 F 3,500円  
有馬山椒焼き H 1,800円

鶏つくね・焼きしし唐・タレ（山椒・醤油）



鶏もも串&鶏つくね串 F 3,700円  
有馬山椒焼き H 1,900円

鶏もも肉・焼き葱・鶏つくね・焼きしし唐・  
タレ（山椒・醤油）



蒸し鶏の冷製サラダ F 3,800円  
仕立て 葱花ソース H 1,900円

若鶏もも肉・野菜類・ソース（葱・中国山椒・  
ごま油）



若鶏のトマトソース F 5,000円  
バターライス添え H 2,600円

若鶏もも肉のソテー・バターライス・ポテト・  
ソース（トマト・玉葱・ニンニク 他）



豚バラ肉の F 4,800円  
角煮 H 2,500円

豚バラ肉・人参・椎茸・筍・インゲン・  
煮汁（醤油・砂糖・出汁 他）

## 魚料理 FISH



スモークサーモンの F 4,000円  
サラダ仕立て H 2,100円

スモークサーモン・オリーブ・ケッパー・  
ドレッシング（フレンチ）、野菜類（胡瓜・水菜・  
レッドオニオン・フリルレタス・トマト・パプリカ 他）



サーモンのクリーム F 5,200円  
ポアレ ラタトゥイユ添え H 2,700円

鮭切身・ソース（生クリーム・牛乳・コンソメ 他）  
ラタトゥイユ



小海老と白身魚の F 5,800円  
チリソース炒め H 3,000円

小海老フリット・白身魚フリット・  
ソース（豆板醤・ニンニク・トマト・ウスター 他）



アボカドの鮭巻き F 5,000円  
コチジャンソース H 2,600円

鮭（炙り）・アボカド・ソース（コチュジャン・  
醤油・ごま油 他）



大海老の F 5,500円  
チリソース炒め H 2,800円

大海老・ソース（豆板醤・ニンニク・トマト・  
ウスター 他）



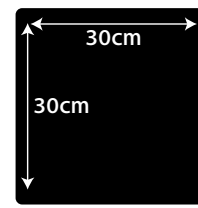
海鮮生春巻き F 3,700円  
スイートチリソース H 1,900円

ボイル海老・春雨・レタス・胡瓜・キャビア・  
スイートチリソース

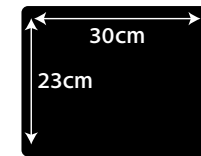


お刺身風サラダの F 4,800円  
生春巻き H 2,500円

鮭・真鯛・レタス・春雨・  
ソース（生姜・醤油・ごま油 他）



F フルサイズ



H ハーフサイズ

## 軽食 LIGHT MEAL



海鮮 F 5,400円  
塩焼きそば H 2,800円

中華麺・小海老・ホタテ・ヤリイカ・キャベツ・  
人参・椎茸・葱・醤油・塩



豚肉と野菜の F 3,000円  
ソース焼きそば H 1,600円

中華麺・豚肉・キャベツ・人参・青海苔・  
紅生姜・ソース



ミックス F 2,900円  
サンドイッチ H 1,500円

玉子・ハム・チーズ・ポテト・コンビーフ・  
レタス・マヨネーズ・マーガリン・食パン



カツ入り F 3,400円  
サンドイッチ H 1,800円

豚ロースカツ・ローストビーフ・ツナ・玉子・  
レタス・マヨネーズ・マーガリン・食パン



トルティーヤロール F 5,000円  
(サーモン&クリームチーズ) H 2,600円

スモークサーモン・クリームチーズ・レタス・  
トルティーヤ 他



トルティーヤロール F 4,200円  
(照り焼きチキン) H 2,200円

照焼きチキン・レタス・トルティーヤ 他



海鮮 F 3,800円  
チャーハン H 2,000円

小海老・ホタテ・ヤリイカ・卵・白米・葱・  
醤油・塩



太巻き寿司と F 3,000円  
姫稲荷 H 1,600円

かんぴょう煮しめ・椎茸煮しめ・胡瓜・玉子・  
でんぶ・海苔・油揚げ・酢飯



プチおにぎり F 3,000円  
詰め合わせ H 1,600円

鮭ほし・高菜・練梅・塩昆布・海苔・  
白飯・塩



トマトとモッツアレラの F 4,000円  
冷製カッペリーニ H 2,100円

カッペリーニ・トマト・モッツアレラチーズ・  
オリーブオイル

※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。※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。