

～ケータリングご利用プラン例～

セミナー講演後の懇親会に・・・

お1人様 3,000円(税・サ別)

お1人様 4,000円(税・サ別)

冷製料理

- *ディール風味のジュレをあしらったサーモンロール
さよりのマリネ彩野菜を添えて
- *姫鯛の木の芽味噌添え、筍道明寺と共に
- *若鶏のフリット 長ネギソース
- *四元豚のロースト 柑橘ソース
- *真空調理で仕上げたローストビーフ
バルサミコのガストリックソース
- *カクテルサンドウィッチ
- *にぎり寿司
- *プティフル取り合わせ

温製料理

- *鱈のパプール 桜の香りのクリームソースで
- *若鶏の冷部煮 山菜筍を添えて
- *ポークフィレカツレツ チーズと野菜のミルフィーユ
- *若筍蕎麦

冷製料理

- * 3種小鉢前菜取り合わせ
あまごの蓬味噌和え
小鯛桜花漬
トリュフボール・生ハム添え
- *ディール風味のジュレをあしらったサーモンロール
- *さよりのマリネ 彩野菜を添えて
- *合鴨山椒 焼き湯葉西京焼き添え
- *四元豚のロースト 柑橘ソース
- *真空調理で仕上げたローストビーフ
バルサミコのガストリックソース
- *タンドリーチキンサンド
- *にぎり寿司
- *フルーツ盛り合わせ
- *プティフル取り合わせ

温製料理

- *赤魚のワイン蒸し 香味バターソース
- *豚肉の柔らか煮 オニオンソース 揚げ野菜添え
- *牛フィレスステーキ レホールソース
- *若筍蕎麦



写真はイメージです。

※表示価格は全て税抜き価格です。
 ※季節によりMENU内容は変わります。
 ※食物アレルギーに関しましてはご相談ください。

社内研修の打ち上げに・・

お1人様 5,000円(税・サ別)

冷製料理

- *お造り盛り合わせ
- *スタイリッシュピンチョス
- *パテドカンパーニュ・アスパラ・2種パプリカ
- *若鶏けんちん巻き・焼き筍味噌・ラデッシュ
- *スモークサーモンのロールピンチョス
- *姫サザエの香草バター焼き
- *パルマ産プロシュートのカプレーゼ
- *四元豚のロースト 柑橘ソース
- *真空調理で仕上げたローストビーフ
バルサミコのガストリックソースで
- *タンドリーチキンサンド
- *洋風寿司
- *プティフル取り合わせ
- *フルーツ盛り合わせ

温製料理

- *鱈とシーフードのクリームアメリカーナ
- *若鶏の冷部煮 山菜筍を添えて
- *豚肉の柔らか煮
オニオンソース 揚げ野菜添え
- *牛フィレステーキ レホールソース
- *桜海老の柚子おろし蕎麦



※表示価格は全て税抜き価格です。
※季節によりMENU内容は変わります。
※食物アレルギーに関しましてはご相談ください。

写真はイメージです。

お問い合わせ先

株式会社ダイナック

担当: 牧野まで

TEL: 06-6344-3695

FAX: 06-6341-1344

E-mail: f.makino@dynac.co.jp

http://www.dynac.co.jp/

〒530-0004 大阪市北区堂島浜1-4-4 アクア堂島フロンターナ 2階

DYNAC
株式会社ダイナック