

Cup Buffet menu

お料理をカップに入れて提供いたします

2時間制

全
10品

お一人様 **¥6,600** (税込) プラン

※50名様より承ります

※写真はイメージです。

【冷製料理】 Cold selection

- ◆クロカジキのスモーク カルパッチョ仕立て
- ◆ズワイ蟹と帆立貝のタルタル、キャビア添えて
- ◆クスクスのサラダ ニース風
- ◆牛肉のタリアータ 香草ソースで
- ◆彩りちらし寿司
- ◆プティガトー

【温製料理】 Hot selection

- ◆サーモンと小海老のソテー、サフラン風味
- ◆若鶏の田楽味噌焼き 温野菜添え
- ◆豚フィレ肉のサルティンボッカ
- ◆牛肉とアスパラガスのポワレ グリーンペッパーソース

※食材の入荷状況によりメニューは変更になる場合がございます。

※お客様の安全を最優先に考え、アレルギー対応は行っておりません。ご了承ください。

※表示価格は全て税込価格です。料金には料理代・運搬費・機材費・会場設営費・サービススタッフ人件費が含まれます。

お客様及び従業員の感染リスクを軽減することでお客様に安心してお食事していただける対策を実施いたします



定期的な消毒を徹底いたします



スタッフはマスク、手袋を着用いたします



抗ウイルス加工のおしぼりを使用いたします



従業員は毎日体調確認を実施
体調不良者のいない職場環境の維持に努めます

お問合せ

ご質問やご希望はお気軽にご相談ください。

ペリエホール

〒260-0031 千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉7階

予約TEL : 043-445-8300 (平日10:00~18:00) FAX : 043-445-7900

E-MAIL : yoyaku@periehall.jp

2021年3月現在



お一人様 **¥5,500** (税込) プラン

※50名様より承ります

【冷製料理】 Cold selection

- ◆スモークサーモンのカルパッチョ
- ◆コールドミートの盛り合せ
- ◆ごろごろ野菜のコブサラダ
- ◆ミックスサンドウィッチ

【温製料理】 Hot selection

- ◆鯛とアサリのアクアパッツァ風
- ◆若鶏の田楽味噌焼き
- ◆豚バラ肉の角煮 青野菜添え
- ◆海鮮塩やきそば

※この他にも旬の食材を使用した料理や、お客様の要望に応じた料理をご用意させていただいております。

※お客様の安全を最優先に考え、アレルギー対応は行っておりません。ご了承願います。

※表示は価格は全て税込価格です。料金には料理代・運搬費・機材費・会場設営費・サービススタッフ人件費が含まれます。

飲み放題プラン
[2時間制]

プラン A ¥1,650 (税込)

- ・ビール ・日本酒 ・ウイスキー
- ・焼酎(麦)
- ・ソフトドリンク(ウーロン茶、オレンジジュース)

プラン B ¥1,980 (税込)

- ・ビール ・日本酒 ・ウイスキー
- ・焼酎(麦、芋)、ワイン(赤 白)
- ・ソフトドリンク(ウー)

※単品でのご用意もございます(実費)。その他ご希望の飲料がございましたらお気軽にお問合せください。



- ※お飲み物に関しては会場側での取扱となりますので、ご不明な点は会場まで直接お問合せください。
- ※パーティーは基本2時間制とさせていただきます。
- ※お料理の注文数が人数と違う場合については、お一人様につき550円(税込)を器材費として頂戴いたします。
- ※パーティーのご用命は10日前(土・日・祝日除く)までに、ご連絡をお願いいたします。
- ※人数変更(10名様未満)は3日前(土・日・祝日除く)まで。それ以降はご対応いたしかねますので予めご了承ください。
- ※キャンセルについては御見積総額に対してのとおおり
7日前…0%、5日前…20%、3日前…50%
前日…80%、当日…100%

ダイナックのケータリングは

祝賀会・歓送迎会・懇親会、各種セレモニーやイベントなど

さまざまなパーティーを安心・安全にお楽しみいただけます。



サントリーグループの外食企業として、首都圏、関西圏を中心に、約50業態250店舗を全国各地に展開。

お問合せ

ご質問やご希望はお気軽にご相談ください。

ペリエホール

〒260-0031 千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉7階

予約TEL : 043-445-8300 (平日10:00~18:00) FAX : 043-445-7900

E-MAIL : yoyaku@periehall.jp

2021年3月現在