

とある日のAさんの場合

会社設立10周年パーティ

周年記念パーティの幹事となったAさん。
これまでお世話になった方々を大勢ご招待するため…
色々な人との交流を楽しめる立食スタイルをチョイス。
きっと他では味わえないブッフェ料理で胃袋を美味しく満たす。



salad

- ・季節野菜のサラダ ハーブヴィネグレットソース

entree

- ・本日のシャルキュトリー&自家製ハーブピクルス
- ・サーモンと旬野菜の地中海風 柑橘のアクセント
- ・フルーツマト&モッツアレラ ジェノベーゼソース
- ・森林鶏もも肉とパプリカの地中海風サラダ

pasta

- ・菜園風トマトペンネ オーガニックバジルの香り
- ・シラスと茸と生海苔のスパゲティ

main dish

- ・国産豚ロースのシンプルロティ バルサミコソース

dessert

- ・旬果実のプティタルト

drink

～全8種類のフリードリンク～

とある日のBさんの場合

社内懇親パーティ

年次懇親会の幹事となったBさん。
いつも机を並べて働く同僚たちとテーブルを囲む今日は…
美味しいものを食べる喜びも分け合う大皿シェアスタイルをチョイス。
野菜やハーブを積極的に取り入れた“DNAが喜ぶ”料理たち。



salad

- ・厳選野菜のシーザーサラダ

entree

- ・海の幸とブロッコリーのマリネ 梅&バジル風味
- ・燻製鴨肉とピーツのサラダ ソースフランポワーズ
- ・しっとりボイルポーク 彩り野菜のラヴィゴットソース

pasta

- ・トピコと大葉のスパゲティ

gratin

- ・じゃがいものドフィノワ 黒トリュフの香り

main dish

- ・牛ハラミのタリアータ マッシュルーム&ルッコラ

dessert

- ・ミント香るブランマンジェ 真っ赤なベリーソース

drink

～全8種類のフリードリンク～

とある日のCさんの場合

恒例クリスマスパーティ

毎年恒例のクリスマスパーティの幹事となったCさん。
舌の肥えた食に敏感なゲストもお迎えするため
シェフと直接打合せしご要望を反映したフルコースをチョイス。
美食家もうなるこだわりの料理で大切な時間を一層有意義に。



amuse

- ・「富士の卵」のフラン・ロワイヤル
旬野菜のブルーテを注いで

1er entree

- ・北海道産帆立のカルパッチョ
パッションフルーツ&マンゴーのソース

2em entree

- ・フランス産フォアグラのポワレ
あたたかい南瓜のポタージュ

main dish

- ・国産牛フィレ肉のグリエ マデラソース
CROSS Farmの無農薬野菜添え

dessert

- ・ピーツのチーズケーキ
ヨーグルトのソルベを添えて

drink

～全8種類のフリードリンク～

Buffet Style

7,000 yen～

Share Style

8,000 yen～

Course Style

10,000 yen～