



Portion Buffet Plan

感染リスクを抑えることに特化した、個食ビュッフェプランをご用意しました。

蓋付き容器・トンブ不要のため、飛沫・接触感染を防止し、安心安全にお召し上がり頂けます。

アフターコロナでも従来通りの懇親会をお楽しみください

5,000円(税別)プラン

【冷製】

- ・まい泉 ミニメンチかつバーガー
- ・小海老のカクテルサラダ
- ・タコの地中海風マリネ
- ・リングイネの冷製 生ハムのバジルとバルサミコ風味
- ・鶏のから揚げと野菜の油淋鶏風マリネ

【温製】

- ・豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
- ・ベビー帆立と高野豆腐の旨塩胡麻炒め
- ・ボスカイオーラ ～茸のトマト風味リングイネ～
- ・もち麦と枝豆の混ぜご飯 青じそ風味

【デザート】

- ・パティシエ特製季節のカップゼリー

6,000円(税別)プラン

【冷製】

- ・まい泉 ミニヒレかつバーガー
- ・野菜の冷製 プロヴァンス風
- ・メキシカンアリュメット
- ・イズミダイのカルパッチョ 野菜のブリュノワーズ添え
- ・鶏もも肉の冷製 はちみつきな粉風味
- ・国産牛コールドローストビーフ 和風サラダ仕立て

【温製】

- ・豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
- ・ロールキャベツ トマトフォンデュ
- ・白身魚の唐揚げと蓮根の八方だれ
- ・もち麦と枝豆の混ぜご飯 青じそ風味
- ・太麺ソース焼きそば

【デザート】

- ・パティシエ特製プティフル

お客様に安心してパーティーをお楽しみいただくために

新型コロナウイルス 感染防止対策

対策1



蓋付きカップによる
飛沫感染予防

対策2



缶・PET飲料提供の推奨

対策3



密を避けた
会場レイアウト

対策4



スタッフによる
取り分けサービス

対策5



トングを使わないスタイルで
接触感染を予防

対策6



スタッフの
体調・衛生管理

コロナ禍でも、お客様が安心＆安全にパーティーを楽しんでいただくために
弊社では、人が集まるスペースだからこそ「三密」「ソーシャルディスタンス」に考慮した運営に努めます。

Drink Plan

瓶ビール/麦・芋焼酎/ウィスキー/赤・白ワイン/日本酒/カシス系カクテル
烏龍茶/オレンジジュース/コーラ/炭酸水

2時間制・フリードリンク付/会場費込 ※30名様より承ります

サントリー推奨!
肉専用サワー ジントニ!!

新登場



ご注文に関する注意事項

※30名様よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談くださいませ。
※施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。
※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
※季節により料理内容と器が変更になることがございます。
※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしくお願いいたします。

お問合せは



詳細は、ミーティングスペース AP の
各施設までお問い合わせください

運営会社 株式会社 TCフォーラム

Produced by

