

新型コロナウイルス感染防止策の取り組み

ケータリングスタッフについて

- 就業前の検温器による体温検査（37.5℃以上は就業不可）
- マスク、衛生手袋、フェイスシールドの着用
- 作業スペース（バックヤード含む）へスタッフ用アルコールボトルの増設
- 準備～撤収までの時間内における、1時間毎の手指洗浄及びアルコール消毒
- 会場に入る際は必ずアルコール消毒を行い入室をする。



新型コロナウイルス感染防止策の取り組み

御料理について

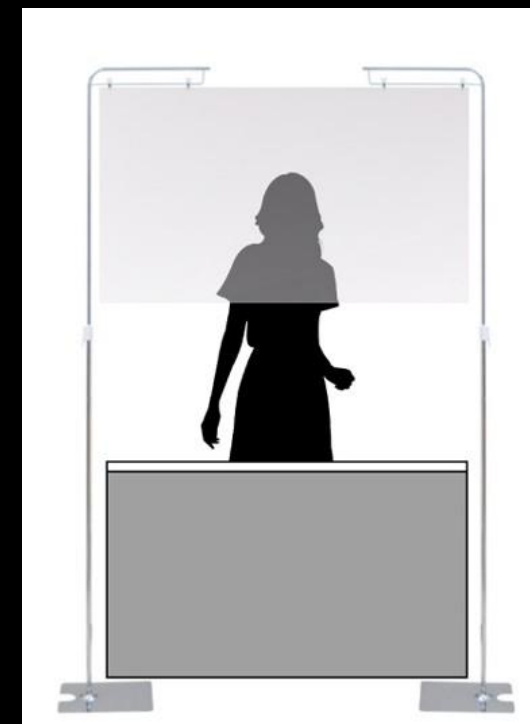
- 弊社キッチン～ご提供まで、適切な温度管理や衛生管理の徹底
- コールドディッシュはプラ容器や紙容器（フタ付き）を使用した個食対応
- ホットディッシュは専用ブースを設け、弊社スタッフによるお一人様ずつのお取分け
→マスク、衛生手袋、フェイスシールドの着用
- お寿司もお一人様3～4貫のプラ容器個食対応が可能（内容をご相談ください）
- ブース料理をご希望の場合、ビニールカーテンを設置、マスクや手袋、フェイスシールドを着用したスタッフが実演及びご提供を致します。
- 御料理卓にお客様用のアルコール消毒ボトルを設置。お取りになる前の消毒をお願いしております。
- カトラリーは使い捨て、完封のものを使用。シルバーの場合は洗浄、アルコール消毒後使い捨ての個包装に入れてご用意いたします。



新型コロナウイルス感染防止策の取り組み

御飲物について

- ウエルカムドリンクについて
→お客様にバーカウンターへとお越しいただき、スタッフがお一人様ずつお渡しいたします。
お受け取りの際に、手指のアルコール消毒にご協力をお願いしております。
- グラスなどの備品類について
→ご提供前に全てアルコール消毒及び拭き上げを行います。
- 缶・ペットボトル対応について
→ご提供直前に飲み口を消毒用アルコールで拭き上げし、お渡しいたします。感染拡大防止の観点からプラカップ等は使用せず、お一人様1本ずつお持ちいただくようお願いしております。



Buffet Menu

Sample

¥5,000-

～ Cold dishes ～

季節の和前菜 3 種

(鮪角煮とクスススのショットグラス・カラスミと根菜の蓮華・穴子と山牛蒡の錦糸巻)

プティタルトレット 3 種

(クリームチーズ・蟹と緑菜のグラチネ・ATTS)

オリジナルピンチョス 4 種

(テンダーロイングリル・スパイスキャロットフリットとオリーブ・
スモークサーモンモッツアレラロール・海老天フォカッチャ)

ブーランジェリー 3 種

(キッシュロレーヌ・プティアボカドバーガー・タルトフランベ)

真鯛と鰹の炙りカルパッチョ 海藻ビネグレット

カラフルベジタブルローストと色々お肉のメランジェ フラワーセサミフレーバー

(ローストビーフ・プロシュート・チキン竜田・地鶏つくね)

小手鞠寿司 4 種

(柚子胡椒鮓・紫蘇梅帆立・サーモンレフォールいくら・焼き雲丹胡瓜)

～ Hot dishes ～

大山鶏と牛蒡のすき焼き風 菊菜添え

和牛類の赤ワイン煮込み キャロットクリームエッセンス

鯛のジンジャーソテーと香味野菜

ドフィノワとほうれん草のチーズインラザニア

～ Dessert ～

デザートプレート 5 種

(フレッシュフルーツピンチョス・ベリーショコラスプーン・
マシュマロ抹茶タルト・ガナッシュコルネ・ラムレーズンナッツロール)

Grace
Catering Service