

Buffet Party Plan

2025.4 - 2026.3

Casual
¥6,600 (税込)

Standard
¥7,700 (税込)

Premium
¥8,800 (税込)



感動を調理する。

DYNAC

Casual Plan

¥6,600 全
8品
(税込)

COLD SELECTIONS

スモークサーモンとベビーリーフの
カルパッチョ仕立て

白身魚と南瓜のエスカベッシュ

ローストポークと
グリル野菜の金山寺味噌ソース

鶏肉と彩り野菜のラタトゥユ
塩レモンとハーブのアクセント

玉子と野菜のサンドウィッチ

HOT SELECTIONS

チキンの照り焼き 明太ポテト添え

ペンネとモンデギーリのボロネーゼソース
(季節のお蕎麦 or ソース焼きそばへ変更可能)

五目炒飯
(チキンライス オムライス風 or
サフランライスのキーマカレーへ変更可能)

Standard Plan

¥7,700 全
9品
(税込)

COLD SELECTIONS

スモークサーモンとベビーリーフの
カルパッチョ仕立て

白身魚と南瓜のエスカベッシュ

ローストポークと
グリル野菜の金山寺味噌ソース

鶏肉と彩り野菜のラタトゥユ
塩レモンとハーブのアクセント

玉子と野菜のサンドウィッチ

HOT SELECTIONS

チキンの照り焼き 明太ポテト添え
トマト風味のポークシチュー

ペンネとモンデギーリのボロネーゼソース
(季節のお蕎麦 or ソース焼きそばへ変更可能)

五目炒飯
(チキンライス オムライス風 or
サフランライスのキーマカレーへ変更可能)

Premium Plan

¥8,800 全
14品
(税込)

COLD SELECTIONS

海老と蛸のセビーチェ
合鴨の山椒煮と南瓜のロースト
生ハムとメロンとマスカルポーネのタルト
レーズンバターとドライフルーツのブルスケッタ
鶏肉と彩り野菜のラタトゥユ
塩レモンとハーブのアクセント
白身魚と茄子のエスカベッシュ
ローストビーフ レッドベルペッパーソース
グラノパダーノ掛け

玉子と野菜のサンドウィッチ
白桃のパナコッタ
本日のプティガトー

HOT SELECTIONS

豚肩ロースのグリル 有馬山椒ソース
牛頬肉と玉葱のカルボナード
サーモンロースト ポルチーニソース
季節のお蕎麦

FREE DRINK 120 minutes

全プラン共通

●ビール (ザ・プレミアム・モルツ) ●ワイン (赤 / 白) ●焼酎 (麦 / 芋) ●ウイスキー (ハイボール・水割り) ●レモンサワー ●^{NEW} 翠ジンソーダ

●オールフリー ●ソフトドリンク (ウーロン茶 / オレンジジュース)

※各プランはスタッフ費用・クロスなど備品費用・運搬費用込み +フリードリンク 120 分付き

※各プラン 50 名様～承ります。

※季節や食材の仕入状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。

※写真はイメージです