サントリー外食グループ

DYNAC 株式会社ダイナック

Catering Party Menu

［ケータリング・パーティーメニュー］

※写真はイメージです。

■お問い合わせは

京都コンサートホール KYOTO CONCERT HALL

Café Concerto カフェ コンチェルト

Email k.nagami@dynac.co.jp

TEL 080-1466-5725

担当 永見

サントリー外食グループ
DYNAC 株式会社ダイナック

メニューはサンプルです。
季節により内容が変わります。
（内容は夏のメニューです）

¥4,000（税・サ別）

【 冷製料理 】
～和風ピンチョス3種～
とうろもこし真丈・蛸旨煮・オクラ
海老カステラ・パプリカ2種・紅芯大根
宮崎鶏ロース塩麹焼き・ズッキーニ・ドライトマト
スモークサーモンのカルパッチョ
ルッコラとカッテージチーズを散りばめて
赤魚の梅肉南蛮漬け　蓮芋と万願寺をあしらって
グリルチキンのバジル風味
つめたいトマトとケッパーのソースで
クールブイヨンで仕上げたコールドポーク
フルーティなアナナスソースで
ローストビーフのタリアータ風　バルサミコソース
カクテルサンドウィッチ
にぎり寿司
プティフール＆白桃ムース、カンパリジュレの取り合わせ
フルーツ盛り合わせ
煮穴子とオクラの素麺　生姜を利かせた冷たいお出汁で
【 温製料理 】
スズキと浅利とムール貝のワイン蒸し プロヴァンス風
スパイシータンドリーチキン　グリル野菜添え
ハニーヨーグルトソース
牛フィレの香草焼き　赤ワインソース

¥3,000（税・サ別）

【 冷製料理 】
炙りおとし鱧の和風紅梅ジュレ掛け
順才を添えて
スモークサーモンのカルパッチョ
ルッコラとカッテージチーズを散りばめて
メゴチのエスカベッシュ サラダ仕立て
オニオン風味のサワークリームと
チキン竜田揚げの黒酢ソース　3色のパプリカをあしらって
クールブイヨンで仕上げたコールドポーク
フルーティなアナナスソースで
ローストビーフのタリアータ風　バルサミコソース
カクテルサンドウィッチ
にぎり寿司
プティフール＆白桃ムース、カンパリジュレの取り合わせ
煮穴子とオクラの素麺　生姜を利かせた冷たいお出汁で
【 温製料理 】
イサキのグリル　タイム香り　カポナータを添えて
スパイシータンドリーチキン、グリル野菜添え
ハニーヨーグルトソース
豚バラ肉のビール煮込み
ジャーマンポテトを添えて（サントリーザ・プレミアムモルツ使用）

□写真はイメージです。
■価格は税別価格です。別途消費税（8%）とサービス料（飲食の10%）を頂戴致します。
□食材の仕入れ状況などによりメニュー内容が変更の可能性があります。
■上記プランには、お食事・サービススタッフ人件費・テーブルクロス・什器類など諸経費を含みます。
□20食より承ります。
■パーティーのご用命は実施日の1週間前まで（土・日・祝を除く）
数量の変更は同3日前まで（土・日・祝を除く）
□その他ご予算に合わせてプランニングさせて頂きます。
■食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせ下さい。

サントリー外食グループ
DYNAC 株式会社ダイナック

～学術会議や周年記念など大事なお客様を招いての催しに～

ブッフェスタイル

～温製料理と各種前菜を取り揃えたメニューです～

¥5,000（税・サ別）

【冷製料理】

お造り盛り合わせ

小さな器に入ったアンティパスト
メゴチのエスカベッシュ　サラダ仕立て
オクラとろろ掛け胡麻豆腐
炙りおとし鱧の和風紅梅ジュレ掛け

鯛とフルーツトマト　カルパッチョ仕立て
　ルッコラとカッテージチーズを散りばめて

チキン竜田揚げの黒酢ソース
　3色パプリカをあしらって

クールブイヨンで仕上げたコールドポーク
　フルーティなアナナスソースで

ローストビーフのタリアータ風
　バルサミコソース

カクテルサンドウィッチ

にぎり寿司

プティフール&
　白桃ムース、カンパリジュレの取り合わせ

フルーツ盛り合わせ

煮穴子とオクラの素麺
　生姜を利かせた冷たいお出汁で

【温製料理 】

鰻御飯の蒸篭蒸し、錦糸玉子と共に

スパイシータンドリーチキン、グリル野菜添え
　ハニーヨーグルトソース

豚バラ肉のビール煮込み
　ジャーマンポテトを添えて
（サントリー　ザ・プレミアムモルツ使用）

牛フィレの香草焼き　赤ワインソース

【デザート】

プティフール&
　白桃ムース、カンパリジュレの取り合わせ

フルーツ盛り合わせ

メニューはサンプルです。
季節により内容が変わります。
（内容は夏のメニューです）

□写真はイメージです。
■価格は税別価格です。
　別途消費税（8%）とサービス料（飲食の10%）を頂戴致します。
□食材の仕入れ状況などによりメニュー内容が変更の可能性があります。
■上記プランには、お食事・サービススタッフ人件費・テーブルクロス・什器類など諸経費を含みます。

□20食より承ります。
■パーティーのご用命は実施日の1週間前まで（土・日・祝を除く）
　数量の変更は同3日前まで（土・日・祝を除く）
□その他ご予算に合わせてプランニングさせて頂きます。
■食物アレルギーをお持ちのお客様はスタッフまでお知らせ下さい。

サントリー外食グループ
DYNAC 株式会社ダイナック

●ケータリング　ブッフェ＆フリードリンク

～フリードリンク～

いずれかよりお選び下さい。

¥2,000（税・サ別）

～5種アルコール飲料と3種ソフトドリンクプラン～

※アルコール4種

ビール（中瓶）‘サントリー　ザ・プレミアムモルツ’
ウイスキー／焼酎（麦・芋）
ワイン（白・赤）／日本酒

※ソフトドリンク3種

ウーロン茶／オレンジジュース／ホットコーヒー

¥1,500（税・サ別）

～3種アルコール飲料と3種ソフトドリンクプラン～

※アルコール3種

ビール（中瓶）‘サントリー　ザ・プレミアムモルツ’
ウイスキー／焼酎（麦・芋）
ワイン（白・赤）　のいずれかから3種

※ソフトドリンク3種

ウーロン茶／オレンジジュース／ホットコーヒー

¥1,300（税・サ別）

～2種アルコール飲料と3種ソフトドリンクのプラン～

※アルコール2種

ビール（中瓶）‘サントリー　ザ・プレミアムモルツ’
ウイスキー／焼酎（麦・芋）／ワイン（白・赤）のいずれかから2種

※ソフトドリンク3種

ウーロン茶／オレンジジュース／ホットコーヒー

フリードリンク以外にも開栓した本数で
の実数精算方式でもご対応致します。

～お手軽打上げパーティープラン～

公演後の打上げなどカジュアルなパーティープランです。

★カジュアルパーティープランA　￥3,000（税込価格）

※軽食＋フリードリンク（90分）メニュー例：
【軽食】
2種のサンドウイッチ（チーズ＆ポテトサンド／玉子とポテトのサンド）
海老＆豚カツサンド（海老カツサンドオーロラソース／ポークカツサンド）
オードブル盛合せ（ポークソーセージ／フライドチキン／ビアポテトなど）
【御飲物】
ビール'サントリー　ザ・プレミアム・モルツ'
ウーロン茶／オレンジジュース

★カジュアルパーティープランB　￥4,000（税込価格）

※軽食＋フリードリンク（90分）メニュー例：
【軽食】
洋風オードブル（スモークサーモン／ローストビーフ／鴨のペッパー風味／ローストポーク
キャロットテリーヌ／チキングリル／ズッキーニグリル　など）
ボリュームオードブル盛合せ（肉団子の甘酢和え／メンチカツ／レンコンはさみ揚げ
ポークソーセージ／フライドチキン／ビアポテト　など）
2種のサンドウイッチ（チーズ＆ポテトサンド／玉子とポテトのサンド）
寿司盛り合わせ（マグロ／かれい／たこ／海老／煮穴子／玉子など）
【御飲物】
ビール'サントリー　ザ・プレミアム・モルツ'／ワイン（白・赤）／焼酎（麦・芋）
ウーロン茶／オレンジジュース

写真はイメージです。
簡易容器でのご提供となります。

□10名様より承ります。
□食材の仕入れ状況などによりメニュー内容が変更の可能性があります。
□ご用命は実施日の1週間前まで（土・日・祝を除く）・数量の変更は同3日前まで（土・日・祝を除く）

京都コンサートホール
KYOTO CONCERT HALL

パーティーのご案内

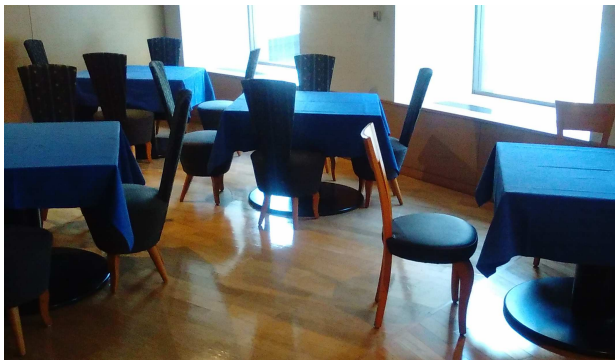
Café Concerto
カフェ コンチェルト

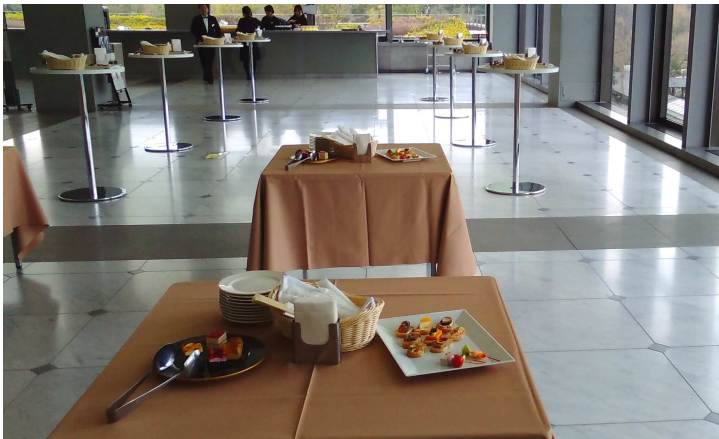
1階 【カフェコンチェルト】

貸切パーティーでご利用頂けます。

立食形式　最大100名様／着席　60名様まで対応可能

お部屋代無料です



2階 【大ホール　ホワイエ】

4階 【ムラタホール　ホワイエ】