

感動を調理する。

DYNAC

Catering & Party Service

STYLE



各プラン 50名様以上



パーティ 2時間制



フルサポート
お料理ドリンク・設営



準備 2時間
片付け1時間



人件費・諸経費
ALL IN



※記載は参考献立です。
内容はシーズンごとに変更いたします。

名刺交換会や部署内・研修後の懇親会におすすめ

Standard Plan

¥6,050 (税込)

¥5,500 (税別)

スタンダードプラン

スタンダードフリードリンク付き

Finger Food

フィンガーフード 3品

- パナナフリットと生ハムのピンチョス
- リエットサーモンのプリニ
- クリームチーズ味噌焼きとマッシュポテトのバスケットタルト

Cold Food

冷菜 サラダ 4品

- スモークサーモンのカルパッチョ バジルソース
- ふわふわチーズのミートパイ
- 合鴨のロースト 南瓜とゴルゴンゾーラのサラダ添え
- 冷製ローストポーク ハニーマスタードソース

Hot Food

温菜 メイン 3品

- スズキのボアレ サフランソース
- 鶏肉のソテー シャスール仕立て
- ボルベッティーニのボロネーゼパスタ

Dessert

デザート 1品

- プティ・ガトー 盛り合わせ

スタートアップ、定期大会後懇親会など BtoBのお集まりに

Business Plan

ビジネスプラン

¥7,150 (税込)

¥6,500 (税別)

スタンダードフリードリンク付き

Finger Food … フィンガーフード 3品
冷製料理 … ローストビーフ・真鯛カルパッチョ 4品
温菜料理 … 豚肩ロースステーキ・チーズパスタ 4品
デザート … デザート 1品

キックオフ、総会后、忘年会の大切な年次パーティに

Luxury Plan

ラグジュアリープラン

¥8,250 (税込)

¥7,500 (税別)

スタンダードフリードリンク付き

Finger Food … フィンガーフード 4品
冷製料理 … イベリコ豚のアンクルート・ローストビーフ4品
温菜料理 … カサゴのプロテッド・ジャンバラヤ 4品
デザート … デザート 1品

※表示価格は全て税込価格です。※食材の入荷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。



—— 注ぎたての生ビールが飲める ——

Standard Free Drink

ザ・プレミアム・モルツ 樽生 / ザ・プレミアム・モルツ 中瓶
ウイスキー / 翠ジンソーダ / 烏龍茶 / オレンジ

ワイン・レモンサワー・焼酎もご用意

Up Grade
アップグレード

スタンダードフリードリンクに
+ ¥550 (税込)
¥500 (税別)

スタンダードフリードリンクに下記追加
■ワイン(赤・白) ■レモンサワー ■焼酎(芋・麦)

スパークリングワインも飲み放題

Special
スペシャル

スタンダードフリードリンクに
+ ¥1,100 (税込)
¥1,000 (税別)

スタンダードフリードリンクに下記追加
■ワイン(赤・白) ■レモンサワー ■焼酎(芋・麦) ■スパークリングワイン

他のカクテルやペプシコーラ、ジンジャーエール、ホットコーヒー等への一部変更 又は 追加料金でのメニュー追加も対応いたします。ご相談ください。

お約束事・キャンセルポリシー Cancel Policy

アレルギーに関して

弊社では食材調達や調理過程において、全てのアレルギー物質を取り除くことが困難なため、食物アレルギー対応をいたしかねます。ご理解のほどお願い申し上げます。

キャンセルポリシー

キャンセル料は本施設「会員利用規約」に順じます。

- *料金には飲食代の他に配送車輻費、器材費、スタッフ人件費、テーブルクロス、カトラリー、消費税が含まれておりますので、料理、フリードリンクとも参加人数分のオーダーをお願いいたします。
- *パーティプランのご利用は120分制となります。
- *食材の入荷状況によりメニュー内容が変わる場合がございます。
- *ご予約状況によってはお受けできないこともございますので、事前に空き状況の確認をお願いいたします。
- *数量の変更につきましては、ご利用日の10営業日前までとなります。
それ以降のご変更につきましては、対応いたしかねますのであらかじめご了承ください。

お問い合わせ先

株式会社マイナビ マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局
TEL:03-5565-4771 E-Mail:kr-place_info@mynavi.jp
営業時間 平日 9:00~18:00 (休館日除く)

LIVE KITCHEN

ライブキッチン

～ダイナックシェフ古沢監修のライブ料理を五感で堪能してください～

焼きたて ピッツァマルゲリータ

450℃に到達する電気式ピザ窯で
焼き上げた本格ピザは外はカリカリ
内側はフワフワチーズもとろとろ。
熱々のうちにお召し上がり下さい。

60人前より **55,000円(税込)**



黒毛和牛サーロインの しゃぶしゃぶ

各地から厳選した
黒毛和牛のサーロインをシェフが
絶妙な加減で火入れます。
お肉が口の中であつちやうとろけ、
旨味とあま味が口いっぱいに広がります。

50人前 **110,000円(税込)**



ベラ・ロディ ラスパ・ドゥーラ

専用のブレードで薄く削ることにより
ふわふわの食感と
豊かなミルクの風味、
チーズ本体の旨味が味わえます。

1ホール **110,000円(税込)**



原木生ハム カービング

18ヶ月熟成のハモンセラノを使用。
切りたてならではのジューシーさ、
まろやかで濃厚な豚の脂の甘みと旨味を
原木ならではの特別感とともに
お楽しみください。

1本 **110,000円(税込)**



ローストビーフカービング グレイビーソース

世代問わず大人気！
鮮やかなロゼ色の断面は
食欲を引き立てます。
柔らかさと濃縮された牛肉の旨味、
濃厚な味わいをお召し上がり下さい。

豪州牛 50人前 **99,000円(税込)**
黒毛和牛 50人前 **137,500円(税込)**



実演握り寿司

厳選した新鮮なネタを職人ならではの
技術で食材の美味しさを引き出します。
握りたてならではのネタの旨味と
シャリの食感が一体となった
絶妙な味わいが広がります。

50人前
(150貫) **110,000円(税込)**



絞りたて! モンブラン

1mmの繊細な栗の糸!
濃厚なマロンが口の中ではどけます。
出来立てだからこそそのふわっと軽い
エアリーな食感をお楽しみ下さい。

50人前 **55,000円(税込)**



ライブキッチンシェフ込みの 価格です。

※当店では食材調達や調理過程において、全てのアレルギー物質を
取り除くことが困難なため、食物アレルギー対応をいたしかねます。

ご理解のほどお願い申し上げます。

※予告なく価格が変動する可能性があります。

※写真はイメージです。

感動を調理する。

DYNAC



ヴィーガン Buffet menu

海外のお客様に大変ご好評です！

Vegan Plan ヴィーガンプラン

スタンダードフリードリンク付き

¥8,800(税込)



豆乳チーズと
ドライマトのタルト

豆乳チーズ、タルト、
ドライマト、オリーブ



米粉パンとヴィーガンハムの
一口サンド

米粉パン、ヴィーガンハム



フレッシュ野菜の明太マヨ風ディップ

セロリ、紅芯大根、パプリカ等



ミックスフリット

から揚げ※1、ナゲット、
ファラフェル

※1 から揚げはおからとこんにゃく使用



彩り野菜とヴィーガンハムの
オープン焼き

ヴィーガンハム、焼き野菜



大豆ハンバーグ デミグラスソース

にんじん、じゃがいも、ブロッコリー等、
ヴィーガンデミグラスソース



ペンネ
茄子と豆腐ミートのボロネーゼ

茄子、
ヴィーガンボロネーゼソース



ガトーショコラと
バナナケーキの盛り合わせ

ヴィーガンガトーショコラ、
ヴィーガンバナナケーキ

〈他のパーティープランへ数品入れ替えることも可能です。〉

*表示価格は全て税込価格です。*当店では食材調達や調理過程において、全てのアレルギー物質を取り除くことが困難なため、食物アレルギー対応をいたしかねます。ご理解のほどお願い申し上げます。

*動物由来の食材は不使用ですが、同じ調理場内にて動物由来の食材も調理しております。尚、揚げ油に関しても動物由来の食品と同じ油は使用していません。

*食材の入荷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。

感動を調理する。

DYNAC

パーティ・ケータリング事業として初※

NPO 法人ベジプロジェクトジャパンから **ヴィーガン認証取得!**

(※NPO 法人ベジプロジェクトジャパン認証実績より。25年3月18日時点)

インバウンドのお客様にも大変好評いただいております。



感動を調理する。

DYNAC