

新型コロナウイルス感染症拡大防止に関する 弊社の取り組みと 新しいスタイルのプランのご案内

弊社では、感染症拡大防止のための対策として
以下の取り組みをしております。

1. 日頃より全従業員は出勤前に検温・健康チェックを行い
体調に問題のないことを確認したのち、マスクを着用して
勤務を始めています。
従業員だけでなく、同居する家族に発熱等の症状のある
ものは勤務させておりません。
2. 製造工場において
従業員は手洗い・アルコール消毒を徹底した上で、
常にマスク・手袋を着用して作業にあたり、定期的に
換気を行います。
3. お客様の施設へお伺いする際には
スタッフは施設に入る前に再度検温を行い記録します。
準備・本番・撤収時、マスクと手袋を着用して作業します
4. ゲストの方々には、入室時やお料理を取る前に
手指の消毒をして頂けるようお願いのPOPを設置し、
料理卓上には消毒液と、除菌効果のあるおしぼりを
配置いたします。



感染症拡大予防対策「飛沫・接触感染バリア」ビュッフェプラン

B U F F E T

～ Safe the Buffet ～



フルサポート フリードリンク付き
5,500 円 / 一人様

※30名様以上で承ります。 ※価格は税抜き表示です

プランに含まれるサービス



ビュッフェ料理 12品

全てのお料理を1人前ずつ
取りやすい蓋つきカップにお入れしています



ドリンク

フリードリンクベーシック (2時間飲み放題)
プラスチックの使い捨てカップをご用意します
ガラス製のグラスへの変更も可能です



アテンドスタッフ

お料理・ドリンク、全てをサービススタッフが
サポートいたします
スタッフは、準備～片付けまでマスクと手袋を
着用し、手袋は適宜交換しながら作業します。

衛生面への配慮

消毒液の設置

お料理テーブルに消毒液を
設置しています。
食前に手指の消毒をして頂けます。



小分けにされたお料理

全てのお料理は、蓋つきカップ又は
PP袋に入っているのだ
飛沫に接触する心配がありません



個包装のカトラリーと除菌おしぼり

箸やフォークなどのカトラリーは個包装の使い捨てタイプで
ご用意します。除菌おしぼりもご用意しています。

ご注文について

まずは、お気軽にお問い合わせください。趣旨やご参加の人数にあわせて
スタッフの配置人数など、最良のプランをご提案させていただきます。
プラン内容やご人数の最終確定は、ご利用日の7日前までお願いいたします。
お弁当の場合と、注文の期限が異なりますのでご注意ください。

BENTO

立食ビュッフェパーティーではなく、着席で個包装のお弁当を召し上がりながら楽しむ

「ソーシャルディスタンス会食」

感染症拡大リスクを回避して、イベントや研修会等、人が集まる場所でのお食事にオススメです。



フレンチフルコース プレジール (至福) 弁当

一つのお弁当で前菜からデザートまで、フルコースを余すことなく味わえる贅沢なお弁当。本格フレンチの技術を生かした繊細さと贅沢さが調和する、フォルクワッセ自慢のお弁当です。

3,500 円 (税別)

お弁当箱サイズ：横 29× 縦 19× 高さ 20cm



フレンチ エクラ (輝き) 弁当

贅沢にサーロインステーキと鮮魚ソテーのダブルのメイン料理に加え、バラエティー豊富な野菜料理が全体を華やかに彩る、満足度の高いお弁当です。

2,500 円 (税別)

お弁当箱サイズ：横 29× 縦 19× 高さ 20cm



ビストロ ミニヨン (可愛い) 弁当

野菜と魚介類をたっぷりを使用した、ヘルシーで、お手軽に楽しめるフレンチ BOX です。社内セミナーやカジュアルな会食にオススメです。

1,600 円 (税別)

お弁当箱サイズ：横 21.7× 縦 20× 高さ 5.6cm

付属品

お箸とおしぼりを1セットお付けします。
回収用ごみ袋もご用意いたします。

空き容器は原則、お客様ご自身でご処分いただけますようご協力をお願いしております。
個数が多い場合等やむを得ない事情がある場合は、有料 (5,000 円税抜き) とはなりますが回収の手配ができる場合もございますので、事前に直接お問合せ下さい。

お飲み物

ミネラルウォーター 150 円 (500ml ペットボトル)

ウーロン茶 150 円 (500ml ペットボトル)

ビール 300 円 (350ml 缶)

※上記以外の手配も可能です。ぜひご相談ください。

おもてなしの気持ちを お手土産として

懇親会や会食の開催をしない場合には「お土産」としてご利用いただけます。

お持ち帰りに便利な、手提げ袋と保冷剤 (2 個) をお付けいたします。(別途 100 円頂戴いたします。)



COFFEE

セミナーや会議中のブレイクタイム、
学会・展示会・コンベンション会場等でのドリンク提供も
お任せください。



普段はセルフサービスでの提供スタイルが多かったですが、スタッフが提供することで接触予防をしつつお飲み物の提供が可能です。

ご注文について

1 種類につき、5 個以上からご注文を承ります
ご注文の確定は、ご利用予定日の 4 日前の昼 12 時までにご利用いただけます
ご注文数は ±2 名様まで前日 12 時まで可能です。
ご注文数が減る場合、3 名以降はキャンセル料発生いたします。
キャンセルポリシー：2 日前～前日昼 12 時まで=50%
前日の昼 12 時治以降 100%

配送地域

ご注文の合計金額 (税抜) と、ご利用場所に応じて無料で配送いたします。

足立区、荒川区、台東区、墨田区	8,000 円以上で 無料配送
中央区、千代田区、港区、渋谷区、品川区、文京区、江東区、板橋区、豊島区、北区、葛飾区	15,000 円以上で 無料配送
新宿区、中野区、杉並区、世田谷区、大田区、目黒区、江戸川区、練馬区	35,000 円以上で 無料配送

スタッフは手袋とマスクを着用してのサーブとなりますが心温まるサービスをご提供いたします。



その他、東京都 23 区外や神奈川県、埼玉県、千葉県は 35,000 円 (税抜) 以上のご注文で配達いたします。ただし、お届けの場所までの距離に応じた別途配達料を頂戴いたします。



FUORICLASSE

Catering Plan

★★★★★

7,000yen

お料理 全 18 品

ジュエルフード 3 品

- ・ キャビア&エッグ
- ・ 大根のペールに包まれたフォアグラのテリーヌ
- ・ ビーツのカクテル 北海道産雲丹のコンソメ

フィンガーフード 1 品

- ・ ブランドードとエスカリパータ

スイーツ 3 品

- ・ パウンドフランポワーズ
- ・ マロンシャンティーの ガトーショコラ
- ・ ピスタチオとベリーの ロールケーキ

温製大皿料理 4 品

- ・ スパゲッティベスカトーレ
- ・ 鮮魚のレモンオイル焼きブルノアゼット風味
- ・ もち豚と聖護院かぶのオープン焼きピカントソース
- ・ ハヤシソースのふわふわオムライス

冷製大皿料理 4 品

- ・ ローストビーフ 青柚子和風ヴィネグレット
- ・ 地鶏もも肉と千寿ネギの油淋鶏
- ・ タスマニア産サーモンのマリネとベビーリーフフレンチマスタード風
- ・ クリスプシューストリング&フィッシュフライアイオリソース

華-hana- SUSHI 3 品

- ・ スワイ蟹と香味野菜
- ・ マグロタタキ 芽ネギ添え
- ・ ハマチ昆布ダマ

or

江戸前にぎり寿司

盛り合わせ [特上]

中トロ、いか、まぐろ、白身、
赤海老、サーモン、いくら軍艦、
うに軍艦、数の子、海老
えんがわ、穴子、など

* 11月~12月のメニュー例

5,000yen

お料理 全 12 品

フィンガーフード 1 品

- ・ パルマ産プロシュートとラタトゥイユのカナッペ

スイーツ 2 品

- ・ デイアマンショコラ
- ・ フィナンシェフランポワーズ

温製大皿料理 4 品

- ・ もち豚と季節野菜のジャスール風ロースト
- ・ ベトナム風蒸し鶏と水菜のフォー
- ・ あさりと鶏肉のニース風ピラフ
- ・ ほうれん草のタリアテッレ 季節野菜のホワイトソース

冷製大皿料理 3 品

- ・ 小エビのエスニックマリネ アジアンフレーバーサラダ
- ・ チーズのフリットと厚切りポテトチップスのサルサソース
- ・ ホタテ貝とグリーンアスパラのカレーヴィネグレットマリネ

華-hana- SUSHI 2 品

- ・ マグロネギトロ タンポポ
- ・ 紅しゃけイクラ

or

江戸前にぎり寿司

盛り合わせ [定番]

まぐろ、いか、サーモン、甘海老、
いくら軍艦、まぐろたたき軍艦、
白身、たまご、数の子、
えんがわ、穴子、など

* 5月~6月のメニュー例

Attention

- ・ 写真はイメージです
- ・ 掲載メニューは参考例です。ご希望に応じたお料理の構成をプランナーからご提案致します。
- ・ 価格は税抜きです
- ・ お1人様あたりの価格です
- ・ 全てのプランのご利用人数は30名様以上です。
- ・ サービススタッフ、運搬設置費、ドリンク代もすべて含まれたセット価格です。
- ・ 本番2時間の価格です。延長も承ります。



DRINK

7,000yen & 5,000yen どちらも

2時間フリードリンクベーシック付き

- ・ ビール
- ・ 芋焼酎
- ・ オレンジジュース
- ・ 赤白ワイン
- ・ 麦焼酎
- ・ ウーロン茶
- ・ ウイスキー
- ・ ハイボール
- ・ ミネラルウォーター

+500yen で Grade Up!

2時間フリードリンクプレミアム

ベーシックプランのドリンクに下記メニューをプラス!

- ・ スパークリングワイン(乾杯分)
- ・ ジントニック
- ・ カシスソーダ
- ・ 自家製ハーブスパークリング
- ・ カシスオレンジ
- ・ カシスウーロン