

Cup Food Plan

Maspert Catering

新型コロナウイルスやノロウィルスの対策も徹底。
いつも以上に安心安全にパーティーを楽しんで頂けるプランです。

お一人様 ¥6,000 (税別) ~



トングを使わない、蓋付きのカップでお食事をご提供。

ドリンクメニュー

缶ビール、缶チューハイ、缶ハイボール、カクテル、
ワイン、缶ウーロン茶、缶オレンジジュース

※ドリンクにつきましては飛沫感染防止のため缶・瓶でのご提案となります。
※ご注文数により料金変動いたしますので、詳しくはお問い合わせください。



○お客様入場時

- ・スタッフが入場者に次亜塩素酸(消毒液)をお客様の手に噴霧。
- ・ご案内POP (手洗い・噴霧お願い) の設置。



手洗い・消毒に
ご協力を
お願いします。



流水で手を濡らし、石鹸をつけて
指先、手の甲、爪、指の間
手首をよく洗ってください
水で流した後は、よく拭き取って
乾かしてください。

人体に有害で、皮膚刺激性の高い
次亜塩素酸消毒スプレーを
ご用意しております。
両手でムラなく消毒液をのばし、
手首の後に残らないでください。

株式会社マックスパート

○お料理卓周り

- ・ご案内POPの設置。
(噴霧のお願い・お持ち帰りNG・一度取ったものは戻さない...など)
- ・次亜塩素酸スプレーの設置、ご希望者用にエンボス手袋のご準備。
- ・次亜塩素酸噴霧器の設置。
- ・カトラリーも袋箸・袋フォーク/スプーン/先割れスプーンなど
個包装でご準備。



お持ち帰り禁止
必ず会場内
お召し上がりください。



料理は戻さないで
ください

不要になりましたらカップは
お近くのスタッフに
お渡しください。

コロナ対策には万全の注意を払っております。
どうぞ安心して、お食事をお楽しみください。

株式会社マックスパート

Cup Food Menu

Maspart Catering

Cold Dishes 冷製料理



4種の冷製オードブル



ローストビーフのカクテルソース



シーフードのマリネとスモークサーモン



カナール・フェーメのサラダ仕立て



ミックスサンドイッチ



海鮮ちらし寿司

Cup Food Menu

Maspanti Catering

Warm Dishes 温製料理



柔らかチキンの竜田
黒胡椒と野菜のソース



低温でじっくりと焼き上げた
ローストポークのマスタードソース



白身魚と帆立貝のロースト
マリナーラソース



唐辛子の効いたベーコンとキャベツの
ショートパスタ



各種デザートとフルーツ



- ◆パーティは基本2時間制です。
- ◆フードの内容は変更する場合がございます。
- ◆各プランには、室料は含まれておりません。
- ◆30名様より注文を承ります。
- ◆その他、ご予算に応じたパーティプランを組むことも可能です。お気軽にご相談ください。

ご予約・お問い合わせ

03-3780-0008

info@forum-8.co.jp

貸し会議室・イベントホール

FORUM8