



ケータリングサービスのご案内

DYNAC CATERING SERVICE

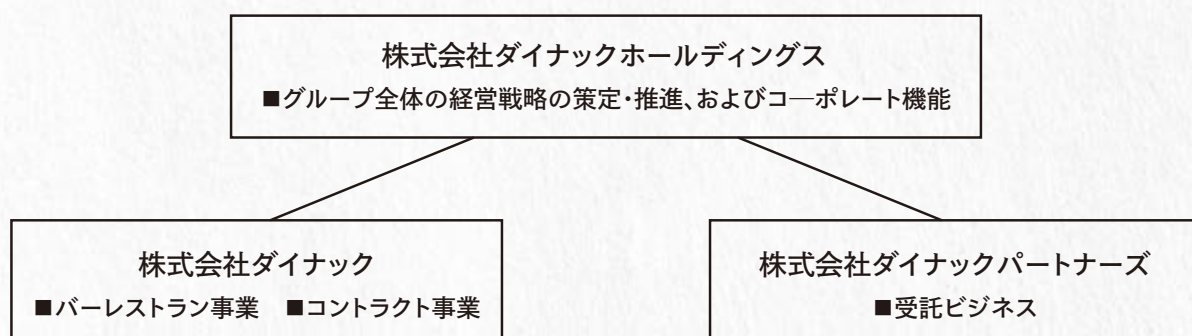
感動を調理する。

DYNAC

サントリーグループ

感動を調理する。 **DYNAC**

1958年創業 “選ばれる”ブランドへ
時代に合わせて事業ポートフォリオを最適化し、
継続的に成長し続ける企業を目指します。



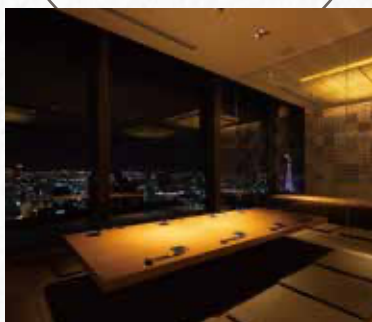
店舗数226店

※2022年5月末時点実績。
東京、大阪を中心に豊富な店舗

バーレストラン事業

112店舗

多業態飲食店



コントラクト事業

24店舗

文化施設カフェレストラン
パーティーケータリング



受託ビジネス

92店舗

ゴルフクラブレストラン
道の駅、SA・PA、レジャー





パーティ・ケータリング

多彩なブランド展開から培ったノウハウを軸に、
長年の実績と信用で年間4,000件のパーティ受託を実現

法人・企業や学校等各団体の各種式典や竣工披露祝賀会、
お友達同士の気軽なパーティなどケータリング、出張パーティはもちろん、
イベント全体のトータルプロデュースまでご予算・ご要望に合わせて
企画・運営・進行をいたします。

Face to Faceでお客様のご要望にお応えする営業スタッフ、
多彩なブランド運営で蓄積されたノウハウを持つシェフ監修の料理。
サントリー・グループネットワークを活かした飲料提供の提案。
営業スタッフ、料理人がしっかりとお客様に寄り添い、
商品に真摯に向き合う本格志向が当社の強みです。



対応エリア

大阪府内全域
兵庫(阪神エリア)
京都市内と隣接地域
奈良市内と隣接地域

ケータリング専用セントラルキッチン

安全な環境と高性能設備

東京と大阪に最新鋭のセントラルキッチン設備を備え、原材料から下処理、加熱調理した料理を急速冷却してチルド状態にし、保管・搬送します。
お客様のもとで再加熱し、提供するクックチルドに対応できる設備も完備、様々なジャンルの料理に対応しています。
もちろん、HACCPおよび厚生労働省の「大量調理施設衛生管理マニュアル」に基づく衛生管理にも万全を期しています。
安全でおいしい料理を、いろんな方に味わっていただきたい・・・
ダイナックのそんな思いがこもったセントラルキッチンです。

ご相談から当日まで

セッティング～撤収 すべておまかせください

当日は、セッティング、サービスはもちろん廃棄物もスタッフが対応致します。

30日前

まずは
お問い合わせ
ください。

日時・会場・人数・ご予算・
パーティーの趣旨など
わかる範囲でお気軽に
ご相談ください。

25日前

初回打合せ

経験豊富なスタッフが
事例もってお伺いします。
テーマに沿って
ご提案も致します。

20日前

お見積り

メニュー内容、概算見積・
ご提案書を提出いたします。
原則メールで
ご提出いたします。

15日前

ご予約・
正式なお申込み

お見積りを最終調整後、
ご予約をお願いします。
最終確認は3日前となります。
(土日祝除く)

当日

パーティー準備・
運営・片付け

当日はマネージャーを
中心にチームで実施運営。
片付けまで当社
スタッフが行います。

Buffet Menu



【冷製料理】

お造り舟盛り or 鯛のカルパッチョ仕立て
ピンチョス3種

ポークパテ&スモークうずら・オリーブ
角切りベーコン&ガーリックアスパラ
漬マグロの角造りと長いもの角切り

合鴨のロティ 柚子風味のソース
生ハムとフルーツトマトのジェノベーゼソース
ローストポーク ネギ味噌添え
国産牛もも肉のローストビーフ

にぎり寿司桶盛り
本日のプティガトー

【温製料理】

ロブスターのバプーレ サフランソース
タンドリーチキン 焼野菜添え
牛ホホ肉のビーフシチュー
牛フィレ肉のソテー トリュフ香るソースで
お蕎麦

¥6,000

税込 ¥6,600



【冷製料理】

野菜スティック ノンエッグマヨのタルタル(※)
鯛のカルパッチョ仕立て
合鴨のロティ 柚子風味のソース
生ハムとフルーツトマトのジェノベーゼソース
国産牛もも肉ローストビーフ
野菜のサンドウィッチ(※)
にぎり寿司桶盛り
杏仁豆腐 フルーツソース掛け
本日のプティガトー

【温製料理】

根菜と大豆ミートのボロネーゼ(※)
野菜と豆のマッサマンカレー(※)
牛ホホ肉のビーフシチュー
牛フィレ肉のソテー トリュフソース香るソースで
お蕎麦

ベジタリアンのお客様もご対応のメニューです

¥6,000 税込 ¥6,600

※写真はイメージです。 ※お料理は20食以上から承ります。 ※数量の変更は土日祝日を除く3日前までにお願いします
※別途飲食の10%のサービス料を頂戴しております。 ※食材の仕入れ状況により内容変更の可能性がございます。

Buffet Menu



¥5,000 税込 ¥5,500

【冷製料理】

お造り3種盛り(マグロ・鯛・イカ)
or 鯛のカルパッチョ仕立て
アミューズ小鉢2種
茄子といんげんの生姜餡
スモークサーモン香草巻き

合鴨のロティ 柚子風味のソース
ローストポーク ネギ味噌添え
黒仕込みローストビーフ
玉子と野菜のサンドウィッチ
にぎり寿司桶盛り
杏仁豆腐 フルーツソース掛け
本日のプチガトー

【温製料理】

魚介パエリア
チキングリル 粒マスタードソース
豚ロース肉の西京焼き
牛フィレ肉のソテー フォンドヴォーソース
お蕎麦



¥4,000 税込 ¥4,400

【冷製料理】

スモークサーモン リーフサラダ添え
白身魚の南蛮漬け
揚げ鶏の油淋鶏ソース
合鴨の山椒風味 焼白ネギ添え
ローストポーク カポナータソース
ローストビーフ シャリアピンソース
玉子と野菜のサンドウィッチ
にぎり寿司桶盛り
杏仁豆腐 フルーツソース掛け
本日のプチガトー

【温製料理】

白身魚のオープン焼き パルサミソース
鶏モモ肉とジャガイモのチーズダッカルビ
豚ロース肉の西京焼き
お蕎麦



ピンチョス・フィンガーフードメニュー

¥4,000 税込 ¥4,400

【冷製料理】

アミューズ小鉢2種
茄子といんげんの生姜餡
スモークサーモン香草巻き

揚げ鶏のヤンニョムソース
ピンチョス 3種

ポークパテ&スモークうずら・オリーブ
角切りベーコン&ガーリックアスパラ
漬けマグロの角造りと長いもの角切り

ローストビーフ シャリアピンソース
玉子と野菜のサンドウィッチ
にぎり寿司桶盛り
杏仁豆腐 フルーツソース掛け
本日のプチガトー

【温製料理】

白身魚のオープン焼き パルサミソース
タンドリーチキン 焼野菜添え
トマト風味のポークシチュー
お蕎麦

Beverage Menu



アルコール飲料

【ビール】

ザ・プレミアム・モルツ(中瓶)	¥700	税込¥770
ザ・プレミアム・モルツ(小瓶)	¥500	税込¥550
ザ・プレミアム・モルツ(R缶)	¥500	税込¥550
ザ・プレミアム・モルツ(10リットル樽)	¥14,000	税込¥15,400
ザ・プレミアム・モルツ(20リットル樽)	¥28,000	税込¥30,800

オールフリー(小瓶)	¥500	税込¥550
------------	------	--------

ノンアルコールビールテイスト飲料

【ウイスキー】

ジムビーム	¥5,000	税込¥5,500
角	¥5,000	税込¥5,500
知多	¥8,000	税込¥8,800

【焼酎】

香る大隅(麦とジャスミン)	¥4,000	税込¥4,400
大隅 OSUMI 麦	¥4,000	税込¥4,400
それから(麦・芋)	¥3,000	税込¥3,300

【ワイン】

ワイン(白・赤)	¥3,000	税込¥3,300
----------	--------	----------

【ジン】

ジャパニーズジン 翠	¥4,000	税込¥4,400
------------	--------	----------

ノンアルコール飲料

烏龍茶(2リットル)	¥500	税込¥550
なっちゃん(1.5リットル)	¥500	税込¥550
ペプシコーラ(1.5リットル)	¥500	税込¥550
ホットコーヒー(陶器カップ)	¥400	税込¥440
ホットコーヒー(紙コップ)・赤)	¥300	税込¥330

フリードリンクA ¥1,800 税込¥1,980

- ザ・プレミアム・モルツ
- ウイスキー (水割り・ハイボール)
- 焼酎 (麦・芋)
- こだわり酒場のレモンサワー
- ワイン (赤・白)
- ノンアルコールビールテイスト飲料オールフリー
- 烏龍茶
- オレンジジュース

フリードリンクB ¥2,300 税込¥2,530

- ザ・プレミアム・モルツ
- ウイスキー (水割り・ハイボール)
- 焼酎 (麦・芋)
- こだわり酒場のレモンサワー
- 日本酒
- ワイン (赤・白)
- スパークリングワイン
- ノンアルコールビールテイスト飲料オールフリー
- 烏龍茶
- オレンジジュース

積算例

※大阪市内・30名様・2時間のパーティの場合

お料理	¥4,000×30食=¥120,000
お飲物(フリードリンク)	¥1,800×30名= ¥54,000
サービス料(飲食の10%)	¥17,400
ホールスタッフ	¥18,000× 2名=¥36,000
テーブルクロス	¥1,000×10枚=¥10,000
保冷車車両費	¥18,000×1台=¥18,000
小計	¥255,400
消費税(10%)	¥25,540
総合計	¥280,940

価格表

ホールスタッフ(パーティ2時間)	¥18,000 税込¥19,800
ホールスタッフ(1時間延長)	¥3,000 税込¥3,300
保冷車車両費(大阪市内)	¥18,000 税込¥19,800
保冷車車両費(大阪市外・府内)	¥25,000 税込¥27,500
保冷車車両費(神戸・京都・奈良市内)	¥30,000 税込¥33,000
テーブルクロス(角)	¥1,000 税込¥1,100
テーブルクロス(丸)	¥1,200 税込¥1,320

※その他価格はスタッフにお問い合わせください。

デリバリー・オードブル

※大阪府内へ合計¥30,000以上から配送させていただきます。 ※価格は全て税込価格です。



① 和風オードブル ¥6,000



② 洋風オードブル ¥6,000



③ 中華オードブル ¥6,000



④ ボリュームオードブル ¥5,000



⑤ サンドウィッチ ¥3,000



⑥ 海老&豚かつサンド ¥5,000



⑦ 寿司盛り合わせ ¥7,000



⑧ フルーツ&プチガトー ¥5,000



⑨ おつまみセット ¥1,500

お弁当

※大阪府内へ合計¥30,000以上から配送させていただきます。 ※価格は全て税込価格です。



季節の松花堂 ¥1,620



幕の内弁当 ¥1,080

その他各種ございます スタッフにお問合せください

ケータリング実績



キックオフパーティー 決起大会

新プロジェクトや年度初めの決起大会など
社員の皆様の式を高めるイベントのお手伝いを致します。



会議・セミナー ミーティング

いつものオフィスがパーティー会場に早変わり。
パーティーから昼食弁当まで御社の会議を食でサポートします。



学会・シンポジウム

ドクター・先生など大事な方々を招いての学術会議や国際会議で、
レセプションからドリンクサービス、ランチョンまで幅広くご対応致します。

竣工式 オープニングセレモニー

新社屋のお披露目を自慢のお料理と
装飾でおもてなし致します。



謝恩会・入学式 卒業パーティー

思い出深い学校での各種行事(謝恩会・入学式・同窓会・
ホームカミングデーなど)をご予算に応じてお楽しみいただきます。

周年記念 パーティー

記念の節目に相応しい
皆様の記憶に残る行事のお手伝いを致します。

展示会 商品発表会

展示会場での飲食ブースの運営や新商品発表会の
レセプションなど多岐に渡りサポートいたします。

賀詞交歓会 年賀会

新年のあいさつを交わす1年のスタートの催しを
正月らしく華やかに仕上げます。

忘年会 X'mas party

1年の終わりとクリスマスを
カジュアルなお料理でお楽しみください。

運動会 ファミリーフェスティバル

従業員様やご家族の親睦を深める社内行事として、大人気。
食事サービスから企画・運営まで承ります。

スポーツイベントの フードコート

多くのギャラリーが集まるゴルフ・サッカーなどのプロスポーツイベント
のフードコートを豊富な実績と運営ノウハウでサポートします。

神事・式典

起工式・地鎮祭・上棟式などの会場設営から
直会の手配まで全てお任せください。

会場案内

1,000名様以上 対応可能な会場

インテックス大阪 (住之江区)
大阪城ホール (中央区)
ATCホール (住之江区)
京セラドーム大阪 (西区)
神戸国際展示場



コングレコンベンションセンター



梅田サウスホール

500名様以上 対応可能な会場

梅田サウスホール
コングレコンベンションセンター
マイドームおおさか
ハービスホール
クリスタルホール
京都市勧業館「みやこめっせ」



ナレッジキャピタルカンファレンスルーム



インテックス大阪 (住之江区)

100名様以上 対応可能な会場

堂島リバーフォーラム
ナレッジキャピタルカンファレンスルーム
サンライズビル
ティーオージー
梅田センタービル会議室
大阪YMCA国際文化センター
大阪ビジネスパーク円形ホール
ツイン21MIDタワー会議室
松下IMPホール
北浜フォーラム
千里サイエンスセンター
神戸国際会議場
梅田スカイビル ステラホール



千里サイエンスセンター



マイドームおおさか



お問合せは

TEL 050-1741-6371

平日 10:00~17:30

感動を調理する。

DYNAC

サントリーグループ