

# 新型コロナウイルス感染症対策について

---

お客様各位

平素より株式会社ゴーン（ケータリングサービスおり原）をご愛顧いただきまして、誠にありがとうございます。

今般の新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、様々な対策を行っております。お客様に安心してサービスをご利用いただけるよう、全従業員に対し、より一層の感染症予防対策の実施を強化しております。

## 【対策概要】

### （調理スタッフの感染予防策について）

- うがい・手洗い及びアルコール消毒の徹底
- ヘアキャップ・マスク・専用作業着・使い捨て衛生手袋の着用
- 体温検査による毎日の体調管理  
（37.5度以上の発熱が確認された場合は勤務禁止）

### （配送スタッフの感染予防策について）

- うがい・手洗い及びアルコール消毒の徹底
- 配送時のマスク着用の徹底
- 体温検査による毎日の体調管理  
（37.5度以上の発熱が確認された場合は勤務禁止）
- 配送車内や荷台・台車等、商品が触れる場所の消毒
- 受け渡し時は、衛生手袋の着用と消毒を済ませた上でのお渡し
- 対面にて直接の受け渡しをご希望されない場合は事前にお申し付けください

## 会場での感染予防策について

- ビュッフェ台には、飛沫感染予防策としてクリアシートを設置します。
- お料理を取る際には、使い捨て衛生手袋をご利用いただきます。



★カップやピンチョス等トングを使用しないお料理メニューのご提案も可能です。  
★お客様が安心してご利用いただけますよう、ご要望には最大限お応えいたします。

- ドリンクコーナーには、飛沫感染予防策としてクリアシートを設置します。
- 会場内のスタッフはマスク・衛生手袋を着用致します。



- 着席スタイル向けお料理個別盛りプランもご用意しております。  
(別紙資料をご参照ください)
- 着席スタイルの場合も対面にクリアシートを設置致します。



今後も感染状況を注視し、お客様と従業員の安全を最優先に対応してまいります。  
ご理解、ご協力のほど宜しくお願い申し上げます。

# オードブル小分け盛り 2,500yen / 1名様

海老とアボカドのサラダ・生春巻き・  
ポークピカタ 他



# オードブル小分け盛り 3,000yen / 1名様

海の幸サラダ・特製ローストビーフ・  
牛肉の赤ワイン煮 他



## 2時間フリードリンク 1,100yen / 1名様

瓶ビール

カシス (オレンジ・ウーロン・ソーダ)

ワイン (赤・白各2種類)

麦焼酎・芋焼酎 (ロック・水割り・ソーダ割り)

ウィスキー (ロック・水割り・ソーダ割り)

烏龍茶・オレンジジュース・ミネラルウォーター

※日本酒への変更も承ります。

サービススタッフ 15,000yen / 1名～  
人数様によってスタッフの人数が変わります。

別途ケータリング費 7,000yen



ケータリングサービス  
おり原

※30名様以上～お承りになります。

また、天候や季節によってメニュー内容が変更となる場合がございます。

シェフが心を込めて手作りする  
ケータリング  
グルメ

# Gourmet Catering



## Premium plan

プレミアムプラン

5,000yen / 1名様



- ・オマール海老の冷製
- ・世界のチーズ・パルマ産生ハム・サラミの盛合せ
- ・特製ローストビーフ
- ・トマトとモッツアレラチーズのプチカプレーゼ
- ・帆立のソテー 和風醤油仕立て
- ・スペイン風ピンチョス
- ・カナッペ盛合せ
- ・上江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製料理)
- ・白身魚のポアレ クリームソース (温製料理)
- ・オリジナルラザニア (温製料理)
- ・海老のチリソース (温製料理)
- ・季節のフルーツ盛合せ

陶器皿・グラス・ワイングラス  
テーブルクロス  
2時間フリードリンク

## Standard plan

スタンダードプラン

4,500yen / 1名様



- ・ニース風サラダ
- ・特製ローストビーフ
- ・スモークサーモンのマリネ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・唐揚げ・カニ爪・野菜肉巻き
- ・サンドイッチ4種盛合せ
- ・江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
- ・オリジナルラザニア (温製)
- ・和風きのこパスタ (温製)
- ・季節のフルーツ盛合せ

陶器皿・グラス・ワイングラス  
テーブルクロス  
2時間フリードリンク



季節のメニューや、  
お客様のご要望に合わせてプランを  
ご提案させていただきます。  
まずはお気軽にお問合せください。



## Volume plan

ボリュームプラン

3,500yen / 1名様

ボリュームをメインにしたお料理をご用意いたしました。イベント後の打ち上げや、社内向けなど、気軽に行うパーティにおすすめです。

- ・フランス風ポテトサラダ
- ・特選ローストビーフ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・唐揚げ・ランピ巻き・イカの香味揚げ
  - ・ポークピカタ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
  - ・和風きのこパスタ
  - ・巻き寿司盛合せ
  - ・一口ロールケーキ

アルミ皿・プラコップ  
紙クロス  
2時間フリードリンク



## Finger Food plan

フィンガーフードプラン

4,000yen / 1名様

手に取りやすいお料理を中心に  
ご用意いたしました。名刺交換会や、  
お客様を招いてのパーティにおすすめです。

- ・特選ローストビーフのサラダ巻き
- ・世界のチーズとクラッカー
- ・スモークサーモンのマリネ
  - ・焼き鳥盛合せ
- ・唐揚げ・ランピ巻き・ポテト
  - ・ミニアメリカンドッグ
  - ・カナッペ盛合せ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
  - ・江戸前握り
  - ・一口ロールケーキ

陶器皿・グラス・ワイングラス  
テーブルクロス  
2時間フリードリンク

### ～全てのプラン共通～

#### 2時間フリードリンク

瓶ビール

カシス（オレンジ・ウーロン・ソーダ）

ワイン（赤・白各2種類）

麦焼酎・芋焼酎（ロック・水割り・ソーダ割り）

ウィスキー（ロック・水割り・ソーダ割り）

烏龍茶・オレンジジュース・ミネラルウォーター

※日本酒への変更も承ります。

サービススタッフ付



※こちらに掲載のプランは全て30名様以上～お承りになります。  
また、天候や季節によってメニュー内容が変更となる場合がございます。