

新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組みについて

消毒・清掃の強化



会議室・ホールに除菌スプレーをご用意しております。



ドアノブ・机・椅子・マイクなどの備品について定期的に除菌・清掃を行っております。



エレベーター・空調スイッチ・カウンター・コピー機など、複数の方が触れる箇所の除菌・清掃を定期的に行っております。



「外気を取り入れ定期的に空気の入れ替え（換気）」を行っております。

その他



より安心して催事をおこなっていただくためにカップディッシュプランをご用意しております。

お客様へご協力お願い



ご来場の際は「マスクの着用」をお願いいたします。



「入室前の除菌用のスプレーの使用」をご協力お願いいたします。



ご来場者の方々の「間隔を空けて並んで頂くこと」をお願いしております。



全てのお客様に「検温・健康状態のチェック」をお願いしております。

3密の回避・ソーシャルディスタンスの保持



フロントカウンター・受付

人と人が直接対面する箇所に、飛沫感染予防パネルの設置・貸出しを行っております。



会議室・ホール

人と人との間隔が最低1m～2m以上確保できるよう、座席の配置を行っております。



収容人数

通常時より広めの会議室のご利用を推奨しております。

スタッフの体調管理徹底



「全てのスタッフは感染防止の為、マスク着用」を徹底しています。



「全てのスタッフは出勤前の検温、健康状態のチェック」を実施しております。



「全てのスタッフに定期的な手洗い・除菌」を励行しております。

会場およびお食事提供での試み

- ① 会場レイアウトの距離間隔を十分に確保し密を避けた会場のご案内
※会場に空きがある場合のみのご案内となります。
- ② 安心・安全に配慮したカップフードでのご提供
各お料理を一つずつ個包装にした状態でお食事をご用意するスタイルになります。お料理を個包装にしているため、トングの使用によるお客様同士の接触がございません。
また極力空気に触れないように蓋等をしているため、飛沫感染の予防につながります。
※パーティープランのお料理内容に変更がある場合がございます。
- ③ 自社厨房よりお料理をおつくりしております
→ケータリング業者を介しておらず、全て自社の厨房内で調理しております。
毎日の検温、消毒等感染対策を実施しているスタッフのみでの対応となりますので、安心してお召し上がりいただけます。
※サービススタッフは感染予防としてマスク・手袋の着用をしてご対応いたします。
※その他ご要望がございましたらお気軽にご相談くださいませ。

【非接触・飛沫感染予防】お料理を蓋付きのカップに入れてご提供

SANKEI PLAZA

OTEMACHI SANKEI PLAZA

忘新年会プラン 2020

ご宴会の開催をお悩みの方へ

- トング不要で取り分けいらず
- 飛沫感染・接触を予防する
蓋付きカップフード
- 10名様～のご利用に対応



機材各種 無料でお貸し出し致します。

全コース対象、機材無料！
マイク、スピーカー、ミキサー機材、プロジェクターなど
機材各種ご用意しております。
お気軽にご相談ください。

大手町 サンケイプラザ
〒100-0004 東京都千代田区大手町1-7-2
ご予約・お問い合わせは、今すぐ
TEL:03-3273-2258
www.s-plaza.com



Dinner Plate



お料理 10品 1時間
(オプションでフリードリンクメニューあり)

会食プレート

お一人様

¥3,000

- 室料込 (サービス料込、税別)
- ドリンク別

1. 魚介のエスカベッシュ
2. 彩り野菜のバーニャカウダ
3. パテドカナール
4. スモークサーモンとクリームチーズロール
5. ソールボンファン
6. 牛フィレ肉のパイ包み焼き「赤ワインソース」
7. ハーブチキンとキャロットサラダ
8. 本日のポタージュ ※別容器
9. 自家製フォカッチャ
10. 季節のフルーツタルト



魚介のエスカベッシュ



彩り野菜のバーニャカウダ



パテドカナール



スモークサーモンと
クリームチーズロール



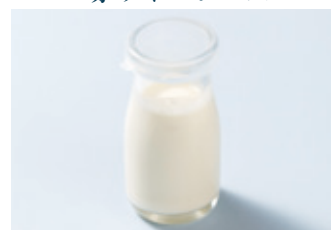
ソールボンファン



牛フィレ肉のパイ包み焼き
「赤ワインソース」



ハーブチキンとキャロットサラダ



本日のポタージュ ※別容器



自家製フォカッチャ



季節のフルーツタルト

会食プレートオプション フリードリンクメニュー



1時間 ~~¥1,500~~ (税別) ●会食プレートのみ

内 容

ビール・ノンアルコールビール・ウイスキー・ワイン・日本酒・焼酎・ジン・カンパリ・カシス・オレンジジュース・ウーロン茶・コーラ・ジンジャーエール

Cup Dish Course



お料理 11品 1.5時間

カップディッシュ

お一人様

¥6,000

- 室料込 (サービス料込、税別)
- ドリンク込

1. 握り寿司
2. コブサラダ
3. パテドカナール
4. 小海老・アボガド・モッツァレラのサラダ
5. チキンバスケーズ スイユ添え
6. 仔牛のブランケット
7. ピンチョス盛り合わせ
8. 本日のポタージュ
9. 白身魚のポワレ タップナード添え
10. ピタパンチリビーンズ
11. 季節のフルーツサンド

Full Course



※写真はイメージです。

お料理 7品 2時間

フルコース

お一人様

¥10,000

- 室料込 (サービス料込、税別)
- ドリンク込

※下記メニューはコースの一例になります。

1. アミューズグール
2. 冬野菜と鴨のスモークのテリーヌ、春菊のジェノベーゼ添え
3. フォアグラのポワレとコンソメ大根、ゆずの香り
4. オマール海老のプレゼと帆立のグリエのパピヨット、バニラの香り
5. お口直しのグラニテ
6. 国産牛フィレ肉のパイ包焼き「ウェリントン」、マデラソース
7. タルトタタンとグラス・シナモンのデュオ

※通常のパーティープラン〈ビュッフェ〉も承ります。