



ヴィーガンビュッフェプラン7種 4,400円/名

- 冷製 寄せ豆腐と豆乳のクリームスープ  
～寄せ豆腐、エディブルフラワー、豆乳～
- フレッシュ野菜の白味噌バージャカウダ  
～白味噌、にんにく、豆乳、グレープシードオイル～
- バジル風味のチーズ焼きじゃが  
～焼きじゃが、バジルペースト、植物性シュレッド（植物由来の原料をベースに作ったチーズ代替品）とんぶり、シブレット～
- ヴィーガンフリットミスト（大豆ミート、ファラフェル、ポテト）プラントベースのタルタル添え
- 野菜と食べるベジキーマカレー  
～サニーレタス、フリルレタス、ロメインレタス、トレビス、レッドキャベツ、パプリカ、ズッキーニ～
- ペンネ キノコの豆乳クリームソース  
～舞茸、エリンギ、豆乳クリーム、松の実、パセリ～
- ヴィーガンココアムース  
～ココナッツミルク、ココアパウダー、てんさい糖、絹豆腐、グレープシードオイル、フルーツ～



※価格は税込です。写真はイメージです。  
※食材の状況により内容が変わる場合がございます。

飲み放題プラン（120分）1,760円/名

サントリー ザ・プレミアム・モルツ / ウィスキー（ハイボール、水割り） / サントリー翠ジンソーダ/ワイン（赤・白） / 焼酎（芋・麦） / ソフトドリンク（オレンジ・ウーロン茶）

※90分プランもございます。

販売エリア：関東

販売者：ダイナック  
 コントラクト営業本部  
 東部パーティー・ケータリング事業

関連URL：<https://www.dynac-japan.com/catering/vegan-east/vegan-menu/>

ヴィーガンメニュー導入によりSDG s に貢献



「貧困をなくそう」



「飢餓をゼロに」



「安全な水とトイレを世界中に」



「人や国の不平等をなくそう」



「つくる責任つかう責任」



「気候変動に具体的な対策を」



「海の豊かさを守ろう」



「陸の豊かさを守ろう」

# ダイナックグループはサステナビリティ経営を推進しています

## サステナビリティ4つの取組み

### (1) お客様・お取引先と響きあう／安全・安心な食の提供

お客様の声を広く企業活動に反映させるとともに、ダイナック品質方針「All for the Quality」のもと、〔食品安全理念〕〔食品安全活動方針〕を定め、フードチェーン全体で品質の維持・向上に取り組んでいます

### (2) 自然と響きあう／地球環境への貢献

持続可能な地球環境を次世代に引き継ぐべく、事業活動に直接起因する環境負担の低減を軸にして、グループ全体での環境経営を推進していきます。

### (3) 社会と響きあう／地域創生・社会貢献

地域の生産者・自治体と連携し、食を通じて持続可能な街づくりや地域活性化に向けた取り組みを推進し、地域の成長力を確保することを目指します。

### (4) 従業員と響きあう／ダイバーシティ経営

「ダイバーシティ経営」を人事の基本方針とし、新たな価値創造に挑戦する「人材育成」と従業員一人ひとりが最大限に力を発揮する、創造性あふれる「職場環境づくり」を目指しています。



## サステナビリティ方針

わたしたちダイナックグループは『感動を調理して、食の価値を広げていく。』をパーパスに掲げ、お客様・従業員そしてステークホルダーに寄り添い、豊かで楽しいコミュニケーションを“食”を通じて実現します。そして、食文化の発展、新しい価値と感動を創造し、持続可能な社会を実現することを目指します。

## SDGsビジョン

わたしたちダイナックグループは、豊かな自然の恵みを受けて、お客様に食を提供しています。これからも食の楽しさをお客様に伝えていくために、豊かな自然を次の世代に引き継ぐために、人と自然が互いにより影響を与えあい、持続可能な社会を目指します。SDGsは、全世界が達成すべき17の目標と169のターゲットを設定し『誰一人取り残さない』世界の実現を目指す取り組みです。ダイナックグループでは本業である『食』を通じて貢献できる活動を積極的に実施していきます。

## ダイナックグループトップメッセージ



### 代表取締役社長 綾野 喜之

本物の感動体験を味わってもらうために、食の新たな可能性を創造し続ける企業として、環境への取り組みだけではなく、多様性のある社会と地球環境と共生し、持続可能な社会を実現することを約束します。「食」を通じて、当社に係るすべてのステークホルダーに寄り添い、「感動を調理して、食の価値を広げていく。」にこだわり、より豊かな生活の実現にグループ一丸となって追求していきたいと考えています。

## ダイナックグループについて

1958年、東京・新宿の地で創業。多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営を手掛ける株式会社ダイナック、ゴルフ場等のレストラン受託運営、道の駅・サービスエリアの運営を手掛ける株式会社ダイナックパートナーズ、これらグループ全体の経営戦略の策定・推進、およびコーポレート機能を担う株式会社ダイナックホールディングスで構成されます。全国にゴルフクラブ・レストラン91店、バー・レストラン106店、道の駅・文化施設等23店の計220店舗（2023年8月31日現在）を運営しています。

## 【会社概要】

社 名 : 株式会社ダイナックホールディングス  
創 業 : 1958年3月  
本社所在地 : 東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内  
代 表 : 代表取締役社長 綾野 喜之  
事 業 内 容 : ダイナックグループ全体の経営戦略の策定・推進、およびコーポレート機能  
U R L : <https://www.dynac.co.jp/>

## ダイナックについて

ダイナックグループにおいて、多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営を手掛けています。多業態を超ドミナントに展開する直営の飲食ビジネスと、実績とノウハウを武器に拡大する受託のビジネスの2つの車輪で業容を拡大中。特に、バーレストラン事業は、首都圏・関西圏を中心に50以上の多彩なブランド店を展開しています。（2023年8月31日現在）

## 【会社概要】

社 名 : 株式会社ダイナック  
本社所在地 : 東京都港区台場2-3-3 サントリーワールドヘッドクォーターズ内  
代 表 : 代表取締役社長 秋山 武史  
事 業 内 容 : 多業態飲食店の経営、パーティ・ケータリングサービスの企画・運営・進行、劇場や音楽ホールなどの文化施設内レストラン・ドリンクコーナーの受託運営  
U R L : <https://www.dynac.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社ダイナックホールディングス 広報担当：大城・渡邊

mail : [info@pr-office.jp](mailto:info@pr-office.jp) 電話 : 03-6849-2812

携帯(大城) : 070-4566-3270 (渡邊) 090-9607-4921