

日比谷スカイカンファレンス

HIBIYA SKY CONFERENCE

飲食ケータリング提携先

カンファレンス内での飲食について

当施設提携先のみお持ち込みが可能です

- ・お客様よりケータリング会社へ直接ご発注ください。
お見積り・ご注文・内容に関して、各ケータリング会社に直接お問合せください。
- ・カンファレンス内にゴミ箱のご用意はございませんので、各ケータリング会社へゴミの回収をご依頼ください。
- ・万が一食中毒・異物混入および提供した食品に起因する事故等が発生した場合、当施設は一切の責任を負いかねます。

日比谷スカイカンファレンス 飲食ケータリング提携先

パーティーケータリング



LE PORTIER

ミシュランガイド、ゴエミヨ等レストランガイドへ掲載歴多数。大人気ビストロを経営するLe noble株式会社が提案するケータリング。日比谷フォートタワーの1階のLE PORTIERより、お料理をご提供します。

■ ご注文条件

¥240,000以上（参考価格¥7,000/名＋準備費¥30,000）

■ 締切日

開催日の30日前まで

■ 連絡先

[問合せフォーム](#)



フオリクラッセ

フレンチ＆イタリアン出身シェフの美しく美味しいお料理をご提供。テーマごとのテーブルコーディネート、スマートなスタッフによるサービスで、パーティ空間を華やかに演出します。

■ ご注文条件

¥200,000以上（参考価格¥5,500～/名）

■ 締切日

開催日の7日前まで

■ 連絡先

TEL：03-5284-4466

Mail：fuoriclasse@pointworld.co.jp

<https://fuoriclasse.pointworld.net/>



シービーサービス

「ここでよかった」をお届けする まい泉グループの人気商品、豊富なドリンク、国際基準の品質保障（ISO22000）、経験と対応力を強みに安心安全なパーティーをお届けいたします。

■ ご注文条件

¥150,000以上（参考価格¥5,000～/名）

■ 締切日

開催日の7日前まで

■ 連絡先

TEL：03-6806-7982

Mail：To: a.sakai@cb-service.co.jp

Cc: cbs-catering.order@cb-service.co.jp, h-fujiwara@cb-service.co.jp

<https://cbs-catering-online.com/>



すかいらくグループ ニラックスケータリングサービス

驚きと楽しさと美味しさをお届け致します！をコンセプトに、東京・大阪で事業展開しております。和洋中のメニューを中心に多種多様の料理で華やかな大満足のひと時をお過ごし下さい。

■ ご注文条件

¥110,000以上（参考価格¥5,500～/名）

■ 締切日

開催日の7日前まで

■ 連絡先

TEL：0422-37-7182（平日10:00-17:00）

Mail：nx_yoyaku@skylark.co.jp

<https://nilax.jp/>

※税別

HIBIYA SKY CONFERENCE

日比谷スカイカンファレンス 飲食ケータリング提携先

パーティーケータリング



株式会社 ダイナック

東京を中心に年間3,000件以上のパーティー・ケータリング実績とノウハウを活かし、様々なスタイルのパーティーをサポートします。最高の料理とサービスで、楽しいひとときをお過ごしください。

■ ご注文条件

¥150,000以上 （参考価格 ¥5,000～/名）

■ 締切日

開催日の10日前まで

■ 連絡先

TEL：050-1741-4743（平日9:00-18:00）

Mail：n.nakano@dynac.co.jp

<http://www.dynac-japan.com/catering-east/menu/>



みどりえ

無添加オーガニック素材を使用したケータリング。産地直送の新鮮な野菜やフルーツを使い、ヴィーガン・グルテンフリーなどのコースもご用意。見た目もカラフルで、美味しいお料理をお届けします。

■ ご注文条件

¥120,000以上 （参考価格 ¥5,400～/名）※税込

ご注文総額に対し、別途15%の会場準備費と駐車料金をご請求させていただきます。

■ 締切日

開催日の7日前まで

■ 連絡先

TEL：03-5725-5535（10:00-17:00）

Mail：info@m-delivery.jp

<https://m-delivery.jp/category/catering/>

※税別

日比谷スカイカンファレンス 飲食ケータリング提携先

お弁当



TONKATSU MARUYA

とんかつ まるや

とんかつまるやは創業以来「日本一のとんかつ屋」を目指しています。オフィス街を中心に店舗し、日々お客様の満足度工場の為精進しています。今後も更なるお客様満足度を追求し進出していきます。

■ ご注文条件

¥5,000以上 （参考価格 ¥800～¥1,300/名）

■ 締切日

開催日の5日前まで ※土日祝対応不可

■ 連絡先

TEL：03-6205-8208（平日11:00-15:00 / 17:00-21:00）

<http://maruya08.co.jp/>



懐石料理 青山

日本のこころが、しみわたる。かけがえのない、人生の折々が華やぐように。たいせつな人と過ごすひとときが、喜びで溢れるように。私たちに息づく日本のこころを一つひとつに込めて、あなたのもとへお届けします。

■ ご注文条件

¥15,000以上

■ 締切日

開催日の3日前まで

■ 連絡先

TEL：03-3462-5511（平日・土曜日9:00-18:00）

Mail：tsuchida@kaiseki-aoyama.co.jp

<https://www.kaiseki-aoyama.jp/>



三河屋青果

自慢の野菜をメインに高級感のある折箱にお肉・お魚の焼物、煮物などをバランスよく盛り込んだ手作りの懐石折詰です。二段のお弁当は環境に優しいリターナブル容器に変更でき地球にやさしい環境への配慮も特徴です。

■ ご注文条件

合計 ¥25,000以上（税込み）以上で配送料サービス

（参考価格 ¥1,100/名）

※ご注文総額に対し、別途10%の会場準備費をご請求させていただきます

■ 締切日

開催日の2日前12:00まで

■ 連絡先

<https://mikawayaseika.jp/>



肉のお弁当 壺虎

厳選した良質の和牛・国産牛にこだわり手作りで丁寧に作っています。サラダの彩りも鮮やかに満足感でいっぱいになる贅沢なお弁当です。間伐材の白木折使用で脱プラスチックを意識した地球にやさしい配慮も特徴です。

■ ご注文条件

合計 ¥25,000以上（税込み）以上で配送料サービス

（参考価格 ¥2,160/名）

※ご注文総額に対し、別途10%の会場準備費をご請求させていただきます

■ 締切日

開催日の2日前12:00まで

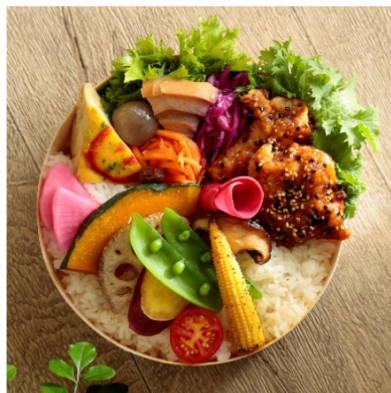
■ 連絡先

<https://ichitora.jp/>

※税別

HIBIYA SKY CONFERENCE

お弁当



みどりえ

産地直送の新鮮野菜をたっぷり使った無添加オーガニック弁当。ヴィーガン・グルテンフリー、ムスリムフレンドリー、アレルギーに対応。健康と美味しさを両立した、心も体も喜ぶお弁当をお届けします。

■ ご注文条件

お弁当1種類につき5個以上（参考価格 ￥1,280円～/名）

※ご注文総額に対し、別途 10%の会場準備費と駐車料金をご請求させていただきます

■ 締切日

開催日の2日前まで

■ 連絡先

TEL：03-5725-5535（10:00-17:00）

Mail：info@m-delivery.jp

<https://m-delivery.jp/category/lunch/>

※税別

カフェメニュー



タリーズコーヒー

タリーズコーヒーの美味しさを、みなさまの集まるさまざまなシーンでお楽しみください。ポットサービスは、淹れたてのコーヒーや紅茶ショートサイズ約10杯分を、ポットに入れてご提供いたします。

■ ご注文条件

ポット1本（約10杯分 税込 ¥3,200）以上

■ 締切日

開催日の3日前まで ※土日祝対応不可

■ 連絡先

TEL：03-3500-3443（平日7:30-19:00）
<https://www.tullys.co.jp/>



田村町木村屋

銀座木村屋總本店より独立し、新橋で120年続く老舗洋菓子屋。洋菓子に加えて、サンドイッチやお惣菜等のテイクアウト商品をお手頃価格にてご提供いたします。

■ ご注文条件

要相談

■ 締切日

要相談 ※土日祝対応不可

■ 連絡先

TEL：03-6811-1500（平日9:00-18:00）
<http://www.kimuraya1900.co.jp/>

Elevate your next
grand occasion with
the
finest dishes.

CONTACT US

Tokyo minatoku nishishinnbashi 1-1-1
hibiya fort tower 1F
Le PORTIER

SKILLETEER CATERING



FOOD AND BEVERAGES



WHO WE ARE

2012年浜松町にオープンして以来、ミシュランガイド、ゴエミヨ、と掲載歴多数の連日ランチは行列、ディナーは予約の取れない大人気ビストロを運営するlenoble株式会社が提案するケータリング。

**Looking for good food?
Skilleteer Catering is at
your service.**

冷前菜

スペイン産 生ハム
イタリア産 ミラノサラミ
イタリア産 モルタデッラ
スペイン産 アンチョビオリーブ
コルニッションピクルス
豚肉のリエット
野菜ステック バーニャカウダソース
具沢山ニース風サラダ
チキンカツサンド

温前菜

唐揚げ
タイ風春巻き
アランチーニ
天使の海老とマッシュルームのアヒージョ
イベリコ豚のクロケット

メイン 魚料理

カジキマグロのグリル 焦がしバターソース

メイン 肉料理

煮込みハンバーグ デミグラスソース

デザート

紅茶のロールケーキ
チーズとイチジクのパウンドケーキ
季節のフルーツのベリーヌ



ご相談・ご注文はお申込フォームよりご連絡ください。

お申込フォーム



DRINK

アルコール

ビール

ハイボール

赤ワイン

白ワイン

カシス

カンパリ

ジン

ソフトドリンク

オレンジ

ジンジャエール

烏龍茶

料理とテーブルコーディネートで魅了する
フォルクラッセケータリング



FUORICLASSE



唯一無二の
独創的で美しいフードの数々

まるで宝石のように美しくおしゃれなフィンガーフードや、季節の食材を活かした美しく個性豊かなお料理の数々は、食べるのがもったいないほど



有名店出身のシェフによる
レストラン顔負けのクオリティ

フレンチ・イタリアンの名店で磨き上げた技術と洗練されたセンスで生み出された、美味しくスタイリッシュなお料理をぜひご堪能ください



定番の大皿料理も
ワンランク上の一品に仕上げます

サラダやローストビーフなどの冷製料理や、パスタやピラフ、煮込み料理などの温製料理は洗練されたアレンジで、ちょっとした驚きとともに楽しめる特別な一品に



親切丁寧なおもてなし

ドリンクサービスや、お料理のコントロール、ゲストのケアは、サービススタッフにお任せください。親しみやすさとプロフェッショナルな対応で、お客様を心よりお待ちしております



料理をより華やかに彩る
テーブルコーディネート

お料理テーブルは、料理だけでなく、テーブル全体が特別な思い出になるように華やかに装飾いたします。テーブルコーディネートは無償でご提供しております



非日常を感じられる
テーマ別のテーブル装飾も

クリスマスやお花見など季節のイベントにあわせた装飾や、テーマ性のあるテーブルコーディネートは、会場全体を非日常の空間に演出いたします



海外ゲストのおもてなしに
ヴィーガンやハラルにも対応

動物性食品を一切使用しない、ヴィーガン料理やアルコールと豚肉を使用しないハラル料理※にも対応いたします
お問合せの際にお申しつけください



※弊社では「豚肉（エキス含む）とアルコールを使用しない料理」を、ハラル対応メニューと定義。調理の際には、まな板や包丁などの調理備品を分けて使用しています。こちらの定義をご理解いただいたうえで、「ハラル対応メニュー」をご利用ください。

PARTY PLAN



40名様から※1

全プラン40名様以上から
承ります



2時間パーティー

時間の延長も承ります
詳細はお問い合わせください



フルサポート

お料理・ドリンク、全てを
サービススタッフがサポート



準備は2時間・片付け1時間※2

準備時間が十分にとれない場合
テーブルはシンプルなコーディネート



セット価格

プランには人件費・運搬設置費も
すべて含まれています

ワンランク上のおもてなしに
シェフ厳選の食材を使用した
ハイクラスメニューを含んだ豪華華やかなラインナップ

お料理全16品 ファーストクラス

8,500円(税抜)

参考メニュー構成

Jewel Food	…2品
Finger Food	…2品
江戸前握り寿司	…3貫
冷製料理	…2品
温製料理	…3品
ハイグレード料理	…2品
スイーツ	…2品



特別なゲストのおもてなしに
格調高いひとときを

ビジネスクラス

参考メニュー構成

お料理全16品

7,500円(税抜)

Finger Food	…5品
冷製料理	…4品
温製料理	…4品
スイーツ	…3品



ビジネスシーンにふさわしい
洗練された空間と味

エコノミークラス

参考メニュー構成

お料理全12品

6,500円(税抜)

Finger Food	…3品
冷製料理	…3品
温製料理	…4品
スイーツ	…2品



気軽な集まりにもぴったり
信頼感を深めるひとときに

ベーシック エコノミークラス

参考メニュー構成

お料理全10品

5,500円(税抜)

Finger Food	…4品
冷製料理	…3品
温製料理	…2品
スイーツ	…1品

FREE Drink

2時間フリードリンク
スタンダード

上記プランの料金内にこちらのドリンクが含まれています

- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・オレンジジュース
- ・赤ワイン
- ・ハイボール
- ・ウーロン茶
- ・白ワイン
- ・レモンサワー
- ・ミネラルウォーター



サスティナブルな紙カップで
ご提供いたします
+100円でグラスへの変更が可能です



※1 ゲストが40名様以下の場合、1回のケータリングにつき20万円(税抜)以上より承ります。プランに記載されているメニュー構成よりも品数が少なくなります

※2 22時以降の作業が発生する場合には、別途、深夜料金(30分375円(税抜)/スタッフ1名)を頂戴いたします

OPTION



全て個包装で取り分け不要 安心安全なビュッフェスタイル

Safe and secure buffet

各プランに
+500 円 (税抜)

全てのお料理を1人前ずつ取りやすい蓋つきのカップに盛りつけてビュッフェスタイルでご提供する、**カップフードビュッフェ**。小分けになっているので、ゲストがお料理を取り分ける手間がなく、蓋つきなので乾燥や異物混入を防ぐこともできるので、長時間のご提供も安心。

環境に配慮した
パルプ製のカップを使用

GRADE UP

グラス提供&乾杯酒を含むプランにアップグレードができます

Free Drink Premium+

2時間フリードリンク・プレミアムプラス

各プランに+600 円 (税抜)

- ・スパークリングワイン (乾杯分)
- ・ビール
- ・赤ワイン・白ワイン
- ・ウイスキー/ハイボール
- ・レモンサワー
- ・グレープフルーツサワー
- ・ローズヒップ&ハイビスカスサワー
- ・ペパーミント&レモングラスサワー
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・ミネラルウォーター
- ・自家製ハーブスパークリング

グラスでご提供



※太字のアイテムが、
スタンダードプランには
含まれていないアイテムです

ご注文時のお願いとキャンセルポリシー

開催日の7日前※までに、プラン内容やご人数の最終確定をお願いいたします
※ 年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク・国民の祝日などが期間内に含まれる場合は都度ご確認くださいませ
最終確定後の人数変更は、人数追加に限り開催日の6日前までご対応可能です
減員についてはご対応いたしかねますので、7日前までに最少人数の確定をお願いいたします
ご利用キャンセルの場合、下記の通りキャンセル料金が発生致しますので予めご了承ください

・開催日の7日前～2日前	最終見積金額 (税込) の 50%
・開催日の前日	最終見積金額 (税込) の 80%
・開催日当日	最終見積金額 (税込) の 100%



FUORICLASSE フォリクラッセケータリング

〒120-0023 東京都足立区千住曙町 5-11

【TEL】03-5284-4466

【MAIL】fuoriclasse@pointworld.co.jp

【HP】<https://fuoriclasse.pointworld.net/>

ブッフェプラン

寿司付き

お一人様 (税別) 15品
8,000円 8,800円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン A】

～Cold～

- ・江戸前握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・豆と漬物のポテトサラダ
- ・魚介の中華マリネ
- ・冷製平打ち麺 トムヤムクン仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～ピンチョス2種～

- ・ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
- ・スパイシーシュリンプとズッキーニ

～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 ブーランジェール風
- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・白身魚のボワレ 春野菜添え 海苔バターソース
- ・シーフードのタイ風カレーピラフ
- ・とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン B】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・豚肉とキャベツの中華味噌ソース
- ・ボイル帆立のアンチョビクリームソース
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ハーフベジタリアンプラン】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ・(Veg)絹揚げ豆腐の南蛮風
- ・(Veg)おにゃく唐揚げとグリル野菜

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味
- ・(Veg)春野菜の胡麻風味ご飯
- ・(Veg)厚揚げと大根のステーキ
バルサミコ酢風味青菜添え

～Dessert～

- ・(Veg)フルーツ盛り合わせ

(Veg)と表記している料理につきましては植物性の食材のみ使用しておりますが、通常メニューと同一厨房で製造しています。動物性成分が含まれていないことを保証するものではありません。

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
ジンジャーエール/烏龍茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

お一人様 (税別) 9品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン C】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- ・水餃子 台湾仕立て
- ・豚肉とキャベツの中華味噌ソース
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
+1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
(※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
+23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
+660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注額181,500円(税込)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談ください。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※施行日の1週間前までにご注文を確定ください。
- ※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※料理内容、容器が変更になる場合がございます。
- ※商品画像はサンプルとなっております。
- ※各種掲載メニューは2026年3月1日～2026年5月31日までとなります。
- ※メニュー内容は季節に応じて変更となります。

KMEMU260301



buffet プラン

バラエティ

お一人様 (税別) 13品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【buffet プラン D】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・ブルドボークのタコサラダ仕立て
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・白身魚のカルパッチョ レモンオイル風味
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のゴールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・米沢三豚豚の低温調理 ブーランジェール風
- ・白身魚のボワレ 春野菜添え 海苔バターソース
- ・海老のチリソース和え
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【buffet プラン E】

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・ブルドボークのタコサラダ仕立て
- ・水晶チキンの山クラゲ和え
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- ・水餃子 台湾仕立て
- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 10品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【フィンガーフードプラン】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ～ピンチョス 3種～
- ・ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
- ・スパイシーシュリンプとズッキーニ
- ・大山鶏肉と焼きパプリカ

～フィンガー 3種～

- ・鴨の冷製 オレンジ飾り
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のゴールドローストビーフ、和風ソース

～ブリニ 2種～

- ・マスカルポーネのカッサータ風
- ・ポークリエット

～Dessert～

- ・プティフル各種

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
ジンジャーエール/烏龍茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

お一人様 (税別) 9品
4,500円 4,950円(税込) 紙皿/プラカップ対応

50名様から承っております。

【ライトプラン】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・クリームチーズのキッシュ
- ・ペンネのニース風

～Hot～

- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・根菜の酢豚
- ・あさりの和風バターライス
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

- ・プティフル各種

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
+1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の
乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
(※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
+23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
+660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

buffet プランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注額181,500円(税込)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談ください。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※施行日の1週間前までにご注文を確定ください。
- ※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※料理内容、容器が変更になる場合がございます。
- ※商品画像はサンプルとなっております。
- ※各種掲載メニューは2026年3月1日～2026年5月31日までとなります。
- ※メニュー内容は季節に応じて変更となります。

KMEMU260301

卓盛りプラン

懐石スタイル
or 大皿スタイル

お一人様 (税別) 13品
10,000円 11,000円(税込) 20名様から承っております。

【卓盛りプランA】懐石スタイル

～九個マス～

ドライフルーツのパイ包み
銘柄鶏の香草トマトマリネ
ローストポーク・バルサミコソースソース
白身魚のマンゴーエスカベッシュ
飛龍頭
サーモンマリネ
金目鯛味噌焼き
湯葉菜の花わさび
鏡野揚げ



～お造り～

鮪中トロ・甘海老・烏賊のり巻き

～揚げ物～

天麩羅五種類

(コーンボール・木ノ子・茄子・オクラ・海老・)

お一人様 (税別) 11品
8,000円 8,800円(税込) 25名様から承っております。

【卓盛りプランB】懐石スタイル

～先附～

子持烏賊・イクラ・金目鯛味噌焼き・
湯葉菜の花わさび

～前菜五種～

玉子焼き・鯉昆布巻・
鏡野揚げ・蓮根・
花かつら・ワカサギ

～煮物～

飛龍頭

～焼き物替り～

ローストポークと大根煮、バルサミコソース

～お造り～

鮪赤身・カンパチ・烏賊・甘海老



お一人様 (税別) 10品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【卓盛りプランC】大皿スタイル

～Cold～

・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
・冷製平打ち麺 トムヤムクン仕立て
・国産牛のゴールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

・国産牛すじ肉の土手煮
・国産鶏肉のシュクメルリ風
・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

・プティフル各種

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
ジンジャーエール/烏龍茶/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

お一人様 (税別) 7品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【卓盛りプランD】大皿スタイル

～Cold～

・まい泉ミニメンチかつバーガー
・水晶チキンの山クラゲ和え
・魚介の中華マリネ
・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

・牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

・プティフル各種

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
+1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の
乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
(※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
+23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
+660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

卓盛りプランのご注文に関する注意事項

※最低受注額:

・卓盛りプランAとB(懐石スタイル): 220,000円(税込) よりご注文を承ります。
・卓盛りプランCとD(大皿スタイル): 181,500円(税込) よりご注文を承ります。
※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
※施行日の1週間前までにご注文を確定ください。
※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
※料理内容、容器が変更になる場合がございます。
※商品画像はサンプルとなっております。
※各種掲載メニューは2026年3月1日～2026年5月31日までとなります。

KMEMU260301



ドリンクプラン

ドリンクのみ
ご注文も可能!

お一人様 (税別) 16品
2,200円 2,420円(税込)

【プレミアムプラン】

- ・スパークリングワイン
- ・日本酒
- ・カクテル各種(カシス系/ジン系/ウォッカ系)
- ・ウイスキー2種(角/メーカーズマーク)
- ・瓶ビール
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ワイン(赤・白)
- ・翠ジンソーダ
- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・ノンアルコールビール (オールフリー)
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

※本プランにはスパークリングワインをご用意しております。
なお、ご要望に応じてスパークリングワインを除き、
生ビールサーバーまたはハイボールサーバー(各お1人様2杯まで)へ
変更いただけます。

お一人様 (税別) 13品
1,500円 1,650円(税込)

【スタンダードプラン】

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ワイン(赤・白)
- ・カシス
- ・翠ジンソーダ
- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール

お一人様 (税別) 7品
1,000円 1,100円(税込)

【ソフトプラン】

- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・コーラ
- ・コーヒー (ホット&アイス)
- ・紅茶 (ホット&アイス)
- ・ジンジャーエール

＋税別300円/1名様(税込330円)

※すべてノンアルコールでございます。

ノンアルコールビール (オールフリー)・ノンアルコールシャンディーガフ・ノンアルコール梅酒 (にがり白桃/ソーダ)
レモン香る白スパークリングワイン・オレンジ香る赤スパークリングワイン・ノンアルコールレモンサワー

～エンジョイドリンクオプション (6種)・飲み放題 2時間～



＋税別20,000円(税込22,000円) /一式

生ビールサーバー 一式 (ビールサーバー1台・ビール樽10L_1樽)

(その他オプション) ビール樽 (10L)：税別15,000円/樽(税込16,500円)※1樽 30杯想定

～生ビールサーバー・30杯想定～



＋税別22,500円(税込24,750円) /一式

ハイボールサーバー 一式 (ハイボールサーバー1台・ハイボール樽10L_1樽)

(その他オプション) ハイボール樽10L (10L)：税別17,500円/樽(税込19,250円) ※1樽 30杯想定

～角ハイボールサーバー・30杯想定～



ドリンクのみの最低受注に関して

※buffetと卓盛りプランを注文されない場合

飲料代 + 人件費 + 配送費 + 備品費

①飲料代のみの金額が165,000円(税込)～承っております。
例：スタンダードドリンクプランのみ：100名様分～承っております。

②人件費について 23,100円/1人(税込)
※40名様単位で1人スタッフ費を追加いたします。

③配送費について 11,000円/1式(税込)
※100名様単位で1式を追加いたします。

④備品費について 220円/1名様(税込)

注意事項

ドリンクプランのご注文に関する注意事項

- ※表示価格はお一人様分、2時間フリードリンク制でのお値段となっております。
- ※ドリンクのみでのご注文は、最低受注額165,000円(税込)より承ります。別途、人件費、配送費、備品費が発生いたします。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※buffetプラン、卓盛りプランにはドリンク(スタンダードプラン)が含まれており、他ドリンクプランへの変更が可能です。(プラン毎の差額分により金額が変動いたします。)
- ※エンジョイドリンクオプションは20歳以上の方を対象としてつくられた商品となります。

KMEMU260301

オプション一覧




50名様～

握り寿司

圧倒的人気No.1

お一人様 5種5貫 2,800円(税別)～

握り例：マグロ赤身・イカ・白身・海老・メさば
※マグロ以外のネタは時期によって変更する場合がございます。
※その他、貫数増減調整、ネタの種類変更など
様々なカスタマイズが可能です。



魚の鮮度、この体験は
ここでしか味わえない



50名様～

**国産牛
ローストビーフカット**

驚異的リピート率
No.1

お一人様 約50g 2,000円(税別)～

盛り付け例：ローストビーフ約50g/付け合わせ
※付け合わせ、ソースなどの内容は変更となる場合がございます。
※牛肉の産地やブランド牛の指定などカスタマイズ可能です
(追加料金にて)
※1プレートのグラム増量可能です(追加料金にて)



国産ローストビーフだからこその
柔らかさがおいしい、ぜひ味わい



720箱

新年のスタートに
選ばれるNo.1

樽酒プラン 4斗樽1斗酒入り 110,000円(税別)～

鏡開き一式
樽酒4斗鏡開き用/樽酒1斗/樽台/配送費
(その他オプション)
・木槌(リボン付き)：1,200円/1本 ※1樽5名想定
・柄杓(リボン付き)：450円/1本
・法被：2,300円/1着
・1合マス(黒内朱)：170円/1個
・樽酒(一升瓶)：5,000円/1本 ※50ml 36杯想定
・ダミー樽(4斗樽1斗酒無し) 樽台込み：55,000円/1樽
・ロゴ入り升：詳細内容について弊社担当にご確認ください。



女性層支持率
No.1

チョコレートファウンテン 約40名様プラン 72,000円(税別)～

食材一式
例：イチゴ/キウイ/パイナップル/バナナ/マシュマロ(お一人様1種1個ずつ)
備品一覧：チョコ4kg、チョコレートファウンテン機械1台、消耗備品(串など)
※ご利用の際は、会場内の電源を使用させていただきます
※準備から片付けまで弊社が全て対応いたします。
(その他オプション)
・チョコ/マシュマロ/フルーツ一式追加 1セット(10名分) 14,000円



角ハイボール
直角君

魅力的なオプション
No.1

角ハイボールサーバー 22,500円(税別)～

ハイボールサーバー一式
・ハイボールサーバー1台
・ハイボール樽10L 1樽
・配送費
(その他オプション)
・ハイボール樽(10L)：17,500円/樽
※1樽 50杯想定



生ビール
人気なオプション
ドリンク No.1

生ビールサーバー 20,000円(税別)～

生ビールサーバー 一式
・ビールサーバー 1台
・ビール樽10L 1樽
・配送費
(その他オプション)
・ビール樽(10L)：15,000円/樽 ※1樽 30杯想定
・ピアショルダー(背負うビールサーバー) 樽10L付
20,000円
・ビール売り子派遣(女性)：30,000円～/1人
※金額は変動がございますので、都度ご相談くださいませ。



デザート
映えるオプション
No.1

デザートアップ 450円(税別)～

・マカロン(ロゴ入り)：450円/1個(50個～承ります。)
・スクエアケーキ(30cm×40cm)：40,000円/1個
・焼き菓子：350円/1個
(その他オプション)
・ロゴ入りチョコプレート：5,000円/1個



注文率No.1

コーディネート 50,000円(税別)～

コーディネートのテーマと料理卓のサイズによって
金額が異なるため、詳細の内容について
都度ご相談ください。

他のオプションも対応可能でございます。
お気軽にお申し付けください。

注意事項
オプションのご注文に関する注意事項
※施工1ヶ月前までにご注文確定をお願いいたします。
※確定のご連絡(=ケータリング発注書受理)後はキャンセル料が発生いたします。
詳細な内容についてはお気軽にお問い合わせください。
※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
※基本的にお料理とセットでご注文いただくオプションとなっております。
オプション単品でのご注文をお求めの場合はご相談ください。

KMEMU260301

CBSが選ばれる理由



①和と洋の創作料理

主催者様からのご要望、参加者様の年齢や属性に合わせた オリジナルメニューを
ご用意いたします。おしゃれで美味しかったという思い出を提供することが私たちの役目です。

②充実したサービススタッフ

会場設営やドリンクサービス、バッシングを行い、大規模会場でも密な連携で
ご来場者様をケアします。また、トレンチサービス、クローク対応、
コンパニオンの手配も承ります。



③ISO22000の安心安全の食品管理

ケータリング業界でISO22000を取得している企業はまだ少なく、当社の特長のひとつです。
国際基準に基づく高度な食品安全管理システムを採用し、安全性と品質を第一に考えた
提供体制を整えています。食材の仕入れから保管、調理、配送まで、衛生管理を徹底した
プロフェッショナルのチームが、食の安全性を守りつつお客様の期待に応えるサービスを
提供します。企業イベントからプライベートパーティーまで、お客様の大切なひと時に
『安全』と『信頼』をお届けします。



④SDGs取り組み

・持続可能な食文化の推進

当社のパーティーでは、陶器の皿やグラスを使用しており、プラスチックの使用を最小限に抑えています。
この取り組みにより、環境への負荷を軽減し、持続可能な食文化を促進しています。

・自然の美しさを大切に

装飾には主に造花を使用しており、花の栽培や輸送に伴う環境負荷を削減しています。
これにより、持続可能な資源の利用を図りつつ、会場を華やかに演出しています。

・多様な文化の共生

私たちの職場では、日本人のスタッフに加え、フィリピン、ベトナム、ミャンマーなどの
仲間と共に働いています。異なる文化や背景を持つスタッフが協力することで、
多様性を尊重し、相互理解を深めています。



キャンセルポリシー

- ・キャンセル・内容変更につきましては、施行日より遡って以下の取り決めとなります。
- ・確定のご連絡（=ケータリング発注書受理）後、本番30日前から本番7日前までに
キャンセルされた場合、お見積総額の5%のキャンセル料が発生いたします。



7日前 ※最終内容確定日 対応可	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
	10人未満の人数変更は対応可				変更不可		
お見積総額 5%	お見積総額 20%	お見積総額 50%	お見積総額 80%	施行料総額 100%			

KMEMU260301



扉を開けると 至福のひとときが始まる

ホテルクオリティのパフォーマンスと
専門シェフによるバラエティ豊かなお料理
大切な方々と過ごす上質な時をお届け致します

Dramatic Reception



Laprese



Arabiata



Salmon marinade



Sushi

少人数の会食から会議や研修など
多彩なプランが可能です

Special

14品

スペシャルプラン

¥5,500 (税込¥6,050) / お一人様

冷製ローストビーフ

cold

特製ホースラデッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース

四川風棒棒鶏

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

握り寿司5種盛り合わせ(まぐろ・サーモン他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズ

鶏もも肉と彩野菜のグリル

Hot

ガーリックトマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート

フルーツ盛り合わせ

Dessert

おすすめ

人気NO1のおすすめプラン
大切な時間に心地よいおもてなしを

Deluxe

16品

デラックスプラン

¥6,500 (税込¥7,150) / お一人様

冷製ローストビーフ

cold

特製ホースラデッシュソース

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

冷製ペンネ 海の幸のアラビアータ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース

四川風棒棒鶏

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ

握り寿司上6種盛り合わせ

(上まぐろ・上サーモン・赤海老他)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズ

牛肉の赤ワイン煮込み プロバンサル風

Hot

鶏もも肉と彩野菜のグリル

ガーリックトマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート

フルーツ盛り合わせ

Dessert

エグゼクティブの格式あるお集まりや
華やかなパーティーにふさわしいプラン

Platinum

17品

プラチナプラン

¥7,500 (税込¥8,250) / お一人様



Roast beef

低温&長時間焼成で焼きあげた

国産手仕込みローストビーフ

cold

本日の鮮魚のカルパッチョ

生ハムとケールのインサラータ・ルッサ

柔らか蒸し鶏の特製胡麻ソース

四川風棒棒鶏

トマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ

紅茶鴨のパストラミ バルサミコソース

スモークサーモンと香味野菜のシラスマリネ

握り寿司特上8種盛り合わせ

(上まぐろ・いくら・かんぱち)

全粒粉パンのサンドイッチ

ソフトサラミ&チェダーチーズチーズ

牛肉の赤ワイン煮込み プロバンサル風

Hot

絶品大海老の本格チリソース

鶏もも肉と彩野菜のグリル

ガーリックトマトソース

白身魚のフリット バター醤油ポテトを添えて

上海炒麺 上海塩焼きそば エビせんべいと共に

茄子とひき肉のオープン焼き

プチケーキアソート

シェフお勧め フルーツ盛り合わせ

Dessert

全プランアルコール飲み放題付



- Drinks
- 瓶ビール
 - ワイン(赤・白)
 - レモンサワー
 - 焼酎(麦・芋)
 - ウイスキー
 - ウーロン茶
 - オレンジジュース
 - ソーダ水
 - ミネラルウォーター

+¥500 (税込) / お一人様

スパークリングワイン・カシス・ジン

お客様の要望に合わせて最適なプランをご提案いたします

※料金にはお料理代・お飲物代・サービス料・諸経費が含まれます。
※メニューは季節・仕入れ都合により異なります。※写真はイメージです。
※パーティのご予約は(土日祝を除く)ご利用日の10日前まで、
人数の変更は(土日祝を除く)ご利用日の3日前迄にご連絡ください。
ご利用日近くおよび当日の変更は対応出来ない場合がございます。
※配送費は15万円(税別)以上は無料、15万円(税別)未満は別途2万円がかかります。

少人数様・会議の後・周りを気にしないで... 使い方はお客様次第♪
ヘルシーなオードブルやお食事・デザートなどを取り揃えたおすすめプランです。



人気のローストビーフと
握り寿司が入った
おすすめプラン♪

Deluxe

デラックスプラン

¥3,000 (税込¥3,300)

9種

オードブル

ローストビーフと彩り野菜添え
わさびソース

サーモンと生ハムの一口タルト
盛り合わせ

イタリアンハムとたまごの
雑穀キヌアサラダ

ピンチョス 海老とオリーブ

グリルチキン 香草風味デミグラスソース

豚角煮のオレンジソース

お食事

握り寿司盛り合わせ

全粒粉パンのハムエッグサンド

デザート

ベリーのケーキ



Casual

カジュアルプラン

¥2,500 (税込¥2,750)

7種

オードブル

ローストビーフと彩り野菜添え
わさびソース

スモークサーモンとチーズの
カナッペ

ピンチョス 2種盛り合わせ

ハムとポテトの一口杯

チーズドックのフリットトマトソース

お食事

全粒粉パンのハムエッグサンド

デザート

ベリーのケーキ



使い捨てクロスも一緒にお届け♪
パーティー気分でお楽しみください

付帯品

■ 取り皿・割りばし・紙おしぼり

※ご利用人数分をご用意いたします。

■ 使い捨てクロス (100cm×100cm)



※ドリンクもご用意いたします。
ご相談ください

／ご利用案内／

- ・配達容器は、使い捨て専用包材です。
- ・季節や仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。
- ・ご使用済みのゴミなどは、お客様で処分をお願い致します。
- （ごみの回収は別途費用が発生いたします。）
- ・玄関先までのお届けとなります。
- ・配達時間は、1時間程度前後する可能性がございます。大幅に遅れる場合は、担当者よりご連絡致します。
- ・配達場所は、基本オフィス・ご自宅とさせて頂きますが、野外などの催事場所にもお届け致します。
- （お支払は事前支払とさせて頂きます。）
- ・配送費は8万円（税別）以上は無料
- 8万円（税別）未満は別途8千円がかかります。

まるやの配達弁当

Delivery



まるやローズかつ弁当

税抜 1,200円 (税込1,296円)



まるやヒレかつ弁当

税抜 1,400円 (税込1,512円)



まるやローズかつ盛合せ弁当
(ローズかつ、唐揚げ)

税抜 1,300円 (税込1,404円)



まるやヒレかつ盛合せ弁当
(ヒレかつ、唐揚げ、海老フライ)

税抜 1,400円 (税込1,512円)



まるや盛合せ弁当(ローズかつ、ヒレかつ)

税抜 1,500円 (税込1,620円)



ドリンク(緑茶・烏龍茶)

税抜 150円 (税込162円)



ローズかつ弁当

税抜 800円
(税込 864円)



ヒレかつ弁当

税抜 800円
(税込 864円)



メンチかつ弁当

税抜 800円
(税込 864円)



唐揚げ弁当

税抜 800円
(税込 864円)



かつ丼

税抜 800円
(税込 864円)



オードブル

とってもお得な盛合わせ！

5,000円

(税込 5,400円)

3~4名様用

2~3名様用

4,000円

(税込 4,320円)

とんかつまるやの
お得な盛合わせ



オードブル

大ボリューム！パーティー等に！

6,000円

(税込 6,480円)

3~5名様用

3,000円

(税込 3,240円)

オードブル

コストパフォーマンスに大満足！



かつサンド

人気のカツサンドと玉子焼きサンド！



発注方法

電話のみ5日前まで10個以上

支払い方法

現金のみ

受付時間

平日11時~21時 土、日、祝日休み

日比谷店

03-6205-8208



とんかつ
まるや

住所：東京都港区西新橋 1-1-1 日比谷フォートタワー 1 階

TONKATSU MARUYA

チューハイ・サワー・ハイボール

1ケース 税込 7,200 円



アサヒ
Slat アロエ&ホワイトサワー



サントリー
ほろよい グレープ



サントリー
ほろよい もも



キリン
氷結 グレープフルーツ



キリン
氷結 シチリア産レモン



コカ・コーラ
檸檬道 定番レモン



サントリー
烏龍チューハイ



サントリー
トリス ハイボール



TONKATSU MARUYA

ビール

1ケース 税込 8,400 円



キリン
一番搾り



アサヒ
スーパードライクリスタル



TONKATSU MARUYA

ソフトドリンク

※ご注文は2本単位でお願いします

2本 税込 700 円



キリン
小岩井 純水みかん



キリン
生茶



TONKATSU MARUYA

まるやの配達ドリンク

Drink
Delivery

- ・プラカップも無料でお付けします。
- ・冷えた状態で運びますので、すぐに飲めます！
- ・発注は電話でお願いします。
- ・発注は1週間前までにお願いします。在庫がなくなる場合がありますので、お早めにご連絡ください。
- ・お酒は1ケースごと（24本入り）での発注となります。ソフトドリンクは2本単位での発注となります。

タリーズコーヒー デリバリーサービスメニュー



- 本日のコーヒー〔HOT〕
- アイスコーヒー
- &TEAオリジナル〔HOT〕
- &TEA水出しアイスティー

ショートサイズ
約10杯分



店頭お渡し

ポット1本 / ￥3,200



デリバリー

ポット1本 / ￥3,640



お菓子類のご注文も承ります。また商品によってはキャンセル
をお受け出来ない場合もございます。詳しくはスタッフまでお尋ねください

※ 価格はすべて税込みです

タリーズコーヒー 日比谷フォートタワー店

TEL : 03-3500-3443

営業時間 月～金 7:30～18:00

TULLY'S COFFEE

コーヒー・ティーのお供に 焼き菓子類



ソフトクッキー
バニラ&チョコレートチャンク
¥ 250



タリーズレーズンサンド
¥ 270



ワッフルクッキー ピスタチオラテ
¥ 270



鳴門金時のスイートポテト
¥ 260



バウムクーヘン
¥ 280



バターフィナンシェ
¥ 280

※ 価格はすべて税込みです

コーヒー・ティーのお供に デニッシュ・サンドウィッチ・水



たっぷりタマゴサンド

¥410



ハムチーズ&サラダサンド

¥410



アップルパイ〜国産りんご&
北海道牛乳クリーム〜

¥370



エビアン (330ml)

¥155

※価格はすべて税込みです

タリーズコーヒー 日比谷フォートタワー店

TEL : 03-3500-3443

営業時間 月〜金 7:30〜18:00

TULLY'S COFFEE

ポットサービス注文書



太枠内を必ずご記入ください

受付日

年

月

日

御社名				
ご担当者名				
TEL				
お支払い方法	店頭 ・ 請求書 ※月末締め翌月のお支払いとなります			
お届け日	月 日 () AM・PM :			
ポット返却予定日	月 日 () AM・PM :			
ドリンク 種類と数量	☐ ホットコーヒー	本	☐ アイスコーヒー	本
	☐ ホットティー	本	☐ アイ스티ー	本
サイドメニュー 種類と数量	☐ アップルパイ ～国産りんご&北海道牛乳クリーム	個	☐ 鳴門金時の スイートポテト	個
	☐ ワッフルクッキー ピスタチオラテ	個	☐ タリーズレーズン サンド	個
	☐ バウムクーヘン	個	☐ バターフィナンシェ	個
	☐ ソフトクッキー バニラ&チョコレートチャンク	個	☐ ハムチーズ&サラダ サンド	個
	☐ たっぷり タマゴサンド	個	☐ エビアン (330ml)	本

ポットサービスのご利用について

- ・ デリバリー対応についてはご利用の店舗へお尋ねください。
- ・ ポットサービスの受付は、店頭、及びお電話で承ります。
- ・ 店舗の状況によって、デリバリーに関してご相談させていただく場合がございます。あらかじめご了承ください。
- ・ ポット1本は、ショートサイズ約10杯分の量です。基本セット（※1）としてカップ等も10杯分お付けいたします。
備品の追加等については、別途費用をいただくことになります。詳しくは、店舗従業員にお尋ねください。
（※1）基本セット⇒カップ・ポーシヨンミルク・ストローまたはマドラー・砂糖またはガムシロップそれぞれ各10個
アイズドリンクについては基本セットと、1本あたり1Kgの氷とそれを入れるためのスコップまたは Tong が付きます。
- ・ デリバリーはからのポットの回収をいたします。その他のごみ等はカンファレンスルームでの処分となります。
- ・ 店頭お渡しの場合はポットの回収は致しません。ポットの返却をお願いいたします。

田村町木村屋日比谷フォートタワー店

テイクアウト MENU のご案内

① オードブルプレート(4~5名様)

(サンドウィッチ)

3,500 円(税別)~



② オードブルプレート(4~5名様)

(サンドウィッチ&唐揚げ&ポテトフライ)

4,500 円(税別)~



③ 焼菓子セット(10名様)

(4種類の焼菓子×5個)

4,450 円(税別)~



※焼菓子の種類は変更可(内容により価格も変わります)

④ コーヒー、紅茶

(ホット or アイス)

200 円(税別)



※上記価格は 2024 年 5 月 30 日現在のものです。現在、仕入価格の変動が激しいため価格
は変更していることもあります。ご注文の際は、直近の価格をご確認をお願いします。