

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



フォリクラッセ

フレンチ&イタリアン出身シェフのおいしく美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 ¥5,000~/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/>



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/>



LE PORTIER

ミシュランガイド、ゴエミヨ等レストランガイドに掲載歴多数。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](#)



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で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

お弁当



梅の郷（株式会社アルス）

アルスは、さまざまな現場で、お食事をサービス提供する会社です。各種会議やイベントなどにご利用いただける豊富な種類と価格からお弁当をお選びいただき安心安全にお届け致します。

■ ご注文条件

¥10,000以上（参考価格 ¥600～¥2,500/名）

■ 締切日

開催日の3営業日前、11時まで

■ 連絡先

TEL：03-3872-2727（平日9:00-18:00）

Mail：take_order01@alss.co.jp

<https://alss.co.jp/umenosato/>

宮内庁御用達

懐石料理



青山

懐石料理 青山

日本のこころが、しみわたる。かけがえない、人生の折々が華やくように。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

¥10,000以上（参考価格 ¥850～¥11,200/名）

■ 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/>



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/>

※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

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 ¥3,000）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、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/>

※税別

料理とテーブルコーディネートで魅了する
フォリクラッセケーキタリング



フォリクラッセの特徴



料理を手掛けるのは
ミシュラン受賞フレンチ出身のシェフ



スマートなサービスクルーによる
上質なおもてなし



数十種類のテーブルコーディネート
追加料金なしでご提供



赤ピーマンのムースリング

Finger Food

手に取りやすく、召し上がりやすい
ミニバーガーやピンチョスなど
オーソドックスなものから
シェフの自由な発想と遊び心溢れる
個性溢れるひと口サイズのお料理



冷温製料理

旬の素材をふんだんに使用した
サラダやマリネなどの冷製料理や
肉や魚を使用した煮込み料理やソテー
ペンネやライスなどボリュームのあるメニューも



Jewel Food

まるで宝石のような、おしゃれなフード
キャビアやフォアグラなどの
高級食材を贅沢に使用しています

フォアグラのテリーヌ青梅の香り

パーティープラン



40名様から

全てのプランの
ご利用人数は40名様以上
最低受注料金は20万円(税抜)



パーティー時間は2時間

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
サポートいたします



準備時間は2時間

準備時間が十分にとれない場合
テーブルコーディネートは
シンプルなものとなります



セット価格

パーティープランには
料理・ドリンクのほか
サービスクルー・運搬設営費も
すべて含まれております

Party Plan

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絢爛なラインナップ

お料理全 16 品 ファーストクラス

8,000 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



迷ってしまう程
バラエティ豊かな食の祭典

ビジネスクラス

参考メニュー構成

お料理全 16 品	Finger Food	… 5 品
7,000 円 (税抜)	冷製料理	… 4 品
	温製料理	… 4 品
	スイーツ	… 3 品



趣旨をとわず 幹事様からの
支持率 第 1 位

エコノミークラス

参考メニュー構成

お料理全 12 品	Finger Food	… 3 品
6,000 円 (税抜)	冷製料理	… 3 品
	温製料理	… 4 品
	スイーツ	… 2 品



ボリューム感と
お求めやすさを両立

ベーシック エコノミークラス

参考メニュー構成

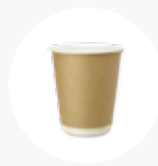
お料理全 10 品	Finger Food	… 2 品
5,000 円 (税抜)	冷製料理	… 3 品
	温製料理	… 4 品
	スイーツ	… 1 品

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



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 (パーティープラン)

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
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%

Option Staff Obento

運営スタッフ様のお弁当に

エシカル弁当

※スタッフ弁当のみで注文は承ることが出来ません
 ※ケータリングパーティープランと併せてご注文ください
 ※発注数量の確定は実施 5 日前までにご連絡下さい



スタッフ様限定

運営でお忙しい
 スタッフ様用のお食事として



メインは 3 種

メインは魚・肉・ビーガンの
 3 種からお選び頂けます



1 種類 30 個以上~

1 種類あたり
 30 個以上から承ります

01. フレンチのり弁 サーモンの西京味噌グラタン トリュフ風味のおかかご飯

¥1,400 (税抜)

フレンチテイストにアレンジした弁当の代名詞『のり弁』。
 香り高いトリュフおかかご飯に海苔を敷き、大きなサーモンの西京味噌グラタンを配置。低温調理でふんわりと柔らかい食感に仕上げたサーモンと、食欲をかき立てる西京味噌ソースの香ばしい香り。5 種の色とりどりの野菜のおかずが目にも美しいお弁当です。

特定原材料等 (28 品目中) 小麦・卵・乳製品・ゴマ・鮭・大豆

サーモンの西京味噌グラタン ココナッツかぼちゃ 赤キャベツのヴィネガー煮
 紅くるり大根のレモンマリネ 茄子田楽 フロccoliリーペペロンチーノ ご飯 海苔 トリュフおかか



02. 真空低温調理の 柔らかローストポーク 生姜おろしご飯

¥1,300 (税抜)

豚ロース肉を調味液と共に真空にして低温調理。徹底した温度管理でじっくり調理することでふつと柔らかかに仕上げたローストポークに、特製ジンジャーソースをたっぷりかけました。ふつとの生姜焼き弁当とは一味違う、上品さとボリューム感を兼ね備えたお弁当です。

特定原材料等 (28 品目中) 小麦・ゴマ・大豆・豚肉・りんご

ローストポーク ジンジャーソース レンコン ご飯
 ココナッツかぼちゃ 紅くるり大根のレモンマリネ 茄子田楽 フロccoliリーペペロンチーノ



03. ヴィーガン ECO ハッシュドソースの豆腐ハンバーグ 大葉味噌とナッツ海苔ご飯

¥1,300 (税抜)

豆腐ハンバーグは、山芋やひじき等を練りこんで食べ応えのある大きさに焼き上げました。トマトとキノコをたっぷり使ったハッシュドソースをかけ、豆乳チーズでコクをプラス。おからの揚げ春巻きには特製チリソースを合わせ、厚揚げのステーキは梅肉ソースと大葉の香りでさっぱりと。大豆製品のフルコース。

特定原材料等 (28 品目中) 小麦・落花生・カシューナッツ・ごま・大豆・やまいも・アーモンド

豆腐ハンバーグ おからの春巻き 厚揚げステーキ梅肉ソース ご飯 ヴィーガン味噌 ヴィーガンふりかけ
 ココナッツかぼちゃ 紅くるり大根のレモンマリネ 茄子田楽 フロccoliリーペペロンチーノ



Plant-Based

03.

Drink お飲み物も一緒にお届けいたします



ミネラルウォーター (500ml)	150 円	缶ビール (350ml)	400 円
ウーロン茶 (500ml)	200 円	缶レモンサワー (350ml)	350 円
		缶ハイボール (350ml)	350 円

※左記以外にも各種
 取り揃えております
 お気軽にお申しつけ
 下さい

※価格は全て税抜き

※写真はイメージです
 ※食材の入荷状況により、予告なく内容が変更になる
 場合があります

Food Box

フードボックス



デリバリーのみ

お届けのみの料金です
スタッフによる
配膳は含んでいません



飲み物のご注文

ドリンクのご注文も
一緒に承ります
別途ご注文ください



30 個以上から

1 回のご注文は
1 種類につき 30 個以上から
承ります
23 区内は配送料無料

Buffet for You

おひとり様ビュッフェ

ビュッフェパーティーの華やかなお料理を、お一人分ずつカップに取り分けて、9 マスの BOX に入れてご提供します。会場にビュッフェテーブルを設置する必要がないので、設営時間が十分にとれない懇親会にもおすすめです。

¥3,500 (税抜)



Drink

お飲み物も一緒にお届けいたします



ミネラルウォーター (500ml)	150 円	缶ビール (350ml)	400 円
ウーロン茶 (500ml)	200 円	缶レモンサワー (350ml)	350 円
		缶ハイボール (350ml)	350 円

※左記以外にも各種
取り揃えております
お気軽にお申しつけ
下さい

※価格は全て税抜き

会食弁当

従来型の幕の内弁当とは一味違う、色とりどりの食材を贅沢に使用したお弁当。新鮮な魚介や、うま味溢れるお肉料理と、繊細に仕上げられた野菜が箱一杯に詰まった、満足感溢れる内容です。蓋つきのボックスに一つ一つ丁寧に熨斗を巻いてお届けしますので、VIP へのご提供にもオススメです。



6_{マス}

フレンチ エクラ弁当

贅沢なメイン料理加え、バラエティー豊富な野菜料理が全体を華やかに彩る、満足度の高いお弁当です。高級感のある黒色のボックスでお届けいたします。

¥2,800 (税抜)



4_{マス}

フレンチ ミニヨン弁当

野菜と魚介類をたっぷりを使用した、ヘルシーで、お手軽に楽しめるフレンチ BOX です。社内セミナーやカジュアルな会食にオススメです。プラスチックを使用しない植物由来のボックスでお届けいたします。

¥1,800 (税抜)

ご注文時のお願いと

キャンセルポリシー (フードボックス・エシカル弁当)

掲載している写真はイメージです。メニューは、季節のオススメのお料理をご注文ごとにご提案いたします。ドリンク・サービススタッフによるケアは含まれておりません。必要な場合は別途ご注文下さい。1 回の 30 個以上よりご注文を承ります。最終発注は、お届け日の 5 日前までにお願いいたします。

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 5 日前～2 日前 最終見積金額 (税込) の 50%
- ・ 開催日の前日～当日 最終見積金額 (税込)



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/>

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.

メニューの一例

前菜

鶏白レバームース
豚肉のリエット
スペイン産生ハム
ミラノ産サラミ
イタリア産モルタデッラ
アンチョビオリーブ
コルニッションピクルス
キャロットラペ クミンとコリアンダーの香り
甘酸っぱいトマトのマリネ
ミニトマトとチーズのカナッペ
鶏胸肉とジャガイモのマリネバジルソース
魚介と野菜のタブレ
具沢山のニース風サラダ
鶏肉とピーマンのスパイス煮込み
海老とマッシュルームのアヒージョ
手羽先のスパイシー唐揚げ
カジキマグロのグリル
ミートソースとジャガイモのグラタン
鶏もも肉の赤ワイン煮込み

デザート

季節のタルト
ティラミス
チョコレートムース
季節のフルーツのショートケーキ



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



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



Salmon marinade



Arrabbiata



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

ガーリックトマトソース

Hot

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ソース

スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ

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

鶏もも肉と彩野菜のグリル

ガーリックトマトソース

Hot

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

国産牛



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ソース

スモークサーモンと香味野菜のシトラスマリネ

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

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

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

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

お客様のご要望に合わせ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♪
ヘルシーなおードブルやお食事・デザートなどを取り揃えたおすすめプランです。



※写真はイメージです

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**
ベリーのカッキー



Casual

カジュアルプラン

7種

¥2,500 (税込¥2,750)

- 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**
ベリーのカッキー



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)

一緒にどうぞ

ドリンク

- アルコール**
ビール (缶・350ml)
ハイボール (缶・350ml)
チューハイ (缶・350ml)
- ソフトドリンク**
ウーロン茶 (ペットボトル・2L)
オレンジジュース (ペットボトル・1.5L)

※プラカップをご用意いたします。

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)



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

とんかつまるやの
お得な盛合わせ

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



麒麟
氷結 グレープフルーツ



麒麟
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



ビール

1ケース 税込 8,400円



麒麟
一番搾り



アサヒ
スーパードライクリスタル



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



麒麟
小岩井 純水みかん



麒麟
生茶



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週間前までをお願いします。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 / ¥2,900



デリバリー

ポット1本 / ¥3,340



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
ココア&チョコレートチャンク
¥216



タリーズレーズンサンド
¥250



ワッフルクッキー ~米麴仕立て~
¥236



鳴門金時のスイートポテト
¥236



バームクーヘン
¥265



タリーズプチクッキー
アーモンドココア&シナモン ¥358

※価格はすべて税込みです

コーヒー・ティーのお供に ドーナツ・サンドウィッチ・水



たっぷりタマゴサンド

¥ 383



ハムチーズ&サラダサンド

¥ 383



ふんわり7穀のシュガードーナツ

¥ 309



エビアン (330ml)

¥ 140

※ 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	<input type="checkbox"/> ホットコーヒー	本	<input type="checkbox"/> アイスコーヒー	本
	<input type="checkbox"/> ホットティー	本	<input type="checkbox"/> アイスティー	本
サイドメニュー 種類と数量	<input type="checkbox"/> ふんわり7穀の シュガードーナツ	個	<input type="checkbox"/> 鳴門金時の スイートポテト	個
	<input type="checkbox"/> ワッフルクッキー ～米麴仕立て～	個	<input type="checkbox"/> タリーズレーズン サンド	個
	<input type="checkbox"/> バームクーヘン	個	<input type="checkbox"/> タリーズプクッキー アーモンドココア&シナモン	個
	<input type="checkbox"/> ソフトクッキー ココア&チョコレートチャンク	個	<input type="checkbox"/> ハムチーズ&サラダ サンド	個
	<input type="checkbox"/> たっぷり タマゴサンド	個	<input type="checkbox"/> 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
アイス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。