

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](#)



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/>



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/>



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¥5,500～/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/>

※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/>

※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 竜虎

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


Midorie
ORGANIC RESTAURANT & DELI
ヴィーガン
グルテンフリー弁当
などにも対応



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

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/>

※税別

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/>

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



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



Arrabbiata



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

トマトとモッツア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

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

トマトとモッツア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

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

トマトとモッツア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

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

+¥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 / ￥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
¥ 220



ワッフルクッキー ピスタチオラテ
¥ 265



バームクーヘン
¥ 270



タリーズレーズンサンド
¥ 255



鳴門金時のスイートポテト
¥ 240



タリーズプチクッキー
アーモンドココア&シナモン ¥ 365

※ 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



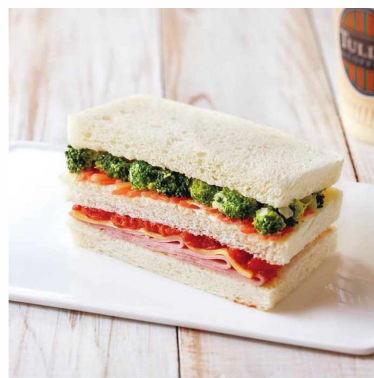
たっぷりタマゴサンド

¥ 390



アップルパイ

¥ 345



ハムチーズ&サラダサンド

¥ 390



エビアン (330ml)

¥ 145

※ 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	☐ アイスティー	本
サイドメニュー 種類と数量	☐ アップルパイ	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
	☐ バームクーヘン	個	☐ タリーズプチクッキー アーモンドココア&シナモン	個
	☐ ソフトクッキー ココア&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・ポーシェンミルク・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トンガが付きます。
- ・ 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。

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。