

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に掲載歴多数。大人気ビストロを営む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/>



フォリクラッセ

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 ¥5,000～/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/>



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

HIBIYA SKY CONFERENCE

お弁当



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出し、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/>



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地球にやさしい配慮も特徴です。

■ ご注文条件

¥25,000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

※ご注文の際お届け場所をご指定ください

「日比谷カンファレンス（Room No.）」

■ 締切日 お届け日の2日前12:00まで

※大口ご注文の場合は、早めにご相談お問合せください

■ 連絡先

<https://ichitora.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

¥25,000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

※ご注文の際お届け場所をご指定ください

「日比谷カンファレンス（Room No.）」

■ 締切日 お届け日の2日前12:00まで

※大口ご注文の場合は、早めにご相談お問合せください

■ 連絡先

<https://mikawayaseika.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、人生の折々が華やかくように。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

¥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://](https://www.kaiseki-aoyama.jp/)

www.kaiseki-aoyama.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/>

※2025年2月末までの受注とさせていただきます

※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



FUORICLASSE

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

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



赤ピーマンのムースリング

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・運搬設置費も
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
ハイクレード料理	…2 品
スイーツ	…2 品



迷ってしまう程
バリ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



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 ブロッコ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しっとり柔ら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。ふつう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 ブロッコ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 ブロッコリーペペロンチーノ



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

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)



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

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
ウーロン茶 (500ml) 200 円

缶ビール (350ml) 400 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と使用した、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.**

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



Caprese



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

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。

NIRAX ニラックス株式会社

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스티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



タリーズプッチクッキー
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



ふんわり7穀のシュガードーナツ

¥ 309



ハムチーズ&サラダサンド

¥ 383



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	☐ 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	☐ ふんわり7穀の シュガードーナツ	個	☐ 鳴門金時の スイートポテト	個
	☐ ワッフルクッキー ～米麹仕立て～	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。

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お願いします。