

SIGNATURE CATERING

TOKYO MIDTOWN
HALL & CONFERENCE

Vol.2

ひとつ上をいく、
「うつくしい」
おもてなしを。

ワンランク上の「美」と「味」が、
東京ミッドタウンのケータリング。

東京ミッドタウンホール&カンファレンスは、ゲストの五感に伝わる絢爛
美味なケータリングをご提供しています。本冊子では、東京ミッド
タウンならではの高品質なケータリングをお約束する“Signature
／お墨付き”という矜持を込めて、ご利用可能な各種ケータラーを
ご紹介。皆さまの今後のご催事に、どうぞご利用ください。

ケータリング

grace

DYNAC

Esprit&co.

Ricca Catering & Deli

DEAN & DELUCA

帝国ホテル

ザ・リッツ・カールトン東京

ライトミール

LE PAIN QUOTIDIEN

DEAN & DELUCA

grace

ザ・リッツ・カールトン東京

お弁当

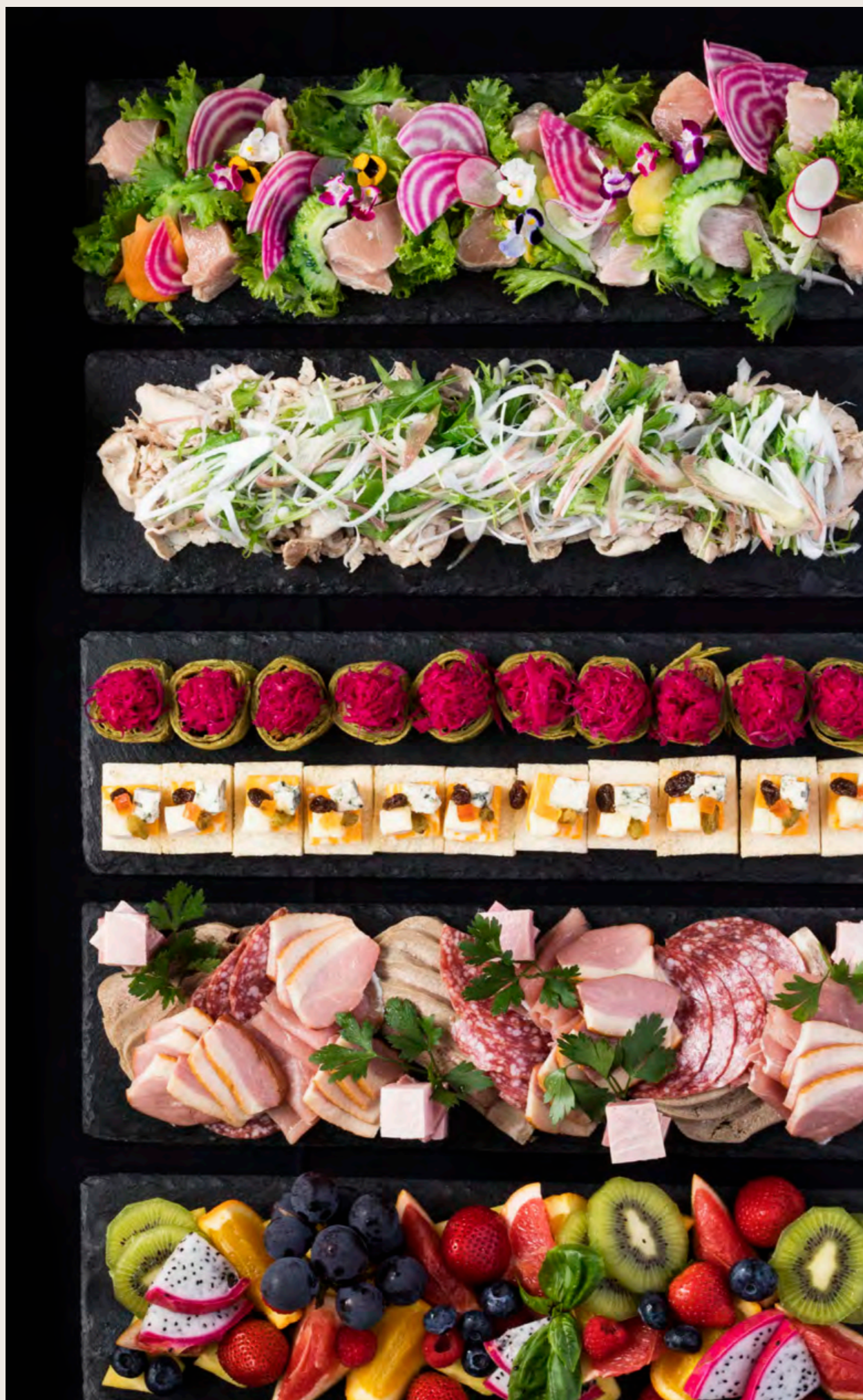
青山

なだ万

銀座大増

日本ばし大増

まい泉



grace

スマートな振る舞いで、 はずむ会話とともに パーティを楽しむ。



小手鞠寿司(2,000円のコースより)

新商品発表などのレセプションから社内懇親会まで、幅広いイベント・パーティに対応するグレイスのケータリング。ご催事の特徴、予算、人数に合わせて丁寧にオーダーメイドされるお料理は、その味わいはもちろんのこと、会場内に上品さを添えます。美しく配置されたビュッフェ台には、前菜だけでも20種類以上が並び、温製や冷製のメニュー、さらにはデザートまで、様々な味わいをお好きのように楽しんでいただけます。メニューの中心となるのは

スマートに食べることができるピンチョス料理。立食の歓談中でも一口で簡単に召し上がっていただくことができるので、ゲストとの会話のテンポを途切れさせません。そしてグレイスが最も大切にしていることは、主催者様の気持ちに寄り添い、ゲストへの“もてなしの意”を最大限伝える手段を具現化すること。その細やかな気配りと料理の独創性で、多くの主催者様より繰り返しご利用いただいています。



ボイルドベジタブル(6,000円のコースより)

料理からテーブルウェアまで、 すべてを同じカラーで演出できます。

ラグジュアリーからシックまで、主催者様のイメージを伺いながら、グレイスは多彩なコーディネートを実現します。例えば、コーポレートカラーや新商品のイメージカラーに合わせ、テーブルクロスや皿、紙ナプキン、装花、さら

には料理に至るまで、すべて同一色で会場を染め上げることも可能です。ご催事の趣旨を理解した上で、料理とコーディネートの相乗効果で会場の空気感を演出し、イベント・パーティを成功へと導きます。



デザートプレート(5,000円のコースより)

Coordinate Plan



プティタレットとベジタブルカナッペの組み合わせ(2,000円のコースより)



料理長
長江 聡

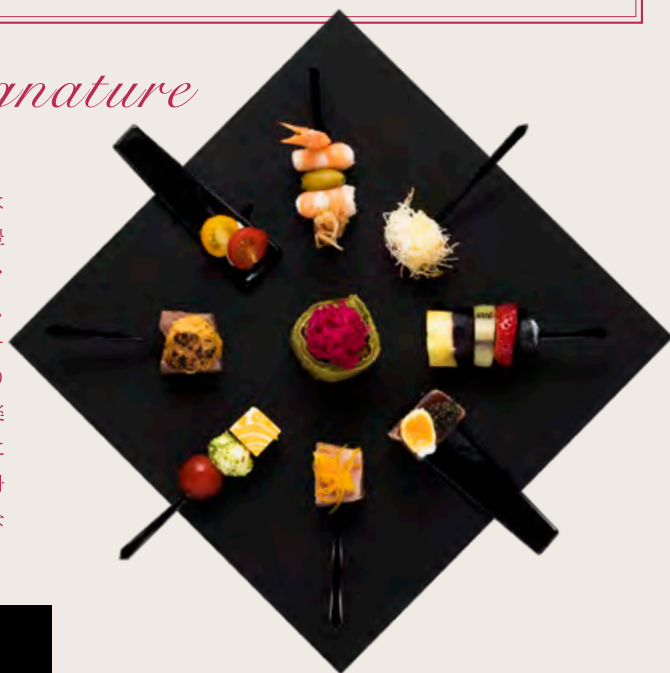
Chef's Voice

ご催事の趣旨に合わせて新しいレシピをつくるので、同じものを提供することはほぼありません。食材の味わいはもちろんのこと、鮮やかな色彩、会場の雰囲気まですべてを楽しんでいただきたいと思います。

Signature

【自慢のピンチョス8種】

一口サイズの相性のよい食材を、バラエティ豊かに組み合わせて。肉・魚・野菜の様々な食材、甘味や辛味のバリエーション、風味、香り、彩りまで、様々な変化をお楽しみいただけます。特に和牛モモ肉と炙り雲丹の組み合わせは格別な味わいです。



Coordinator's Voice

華やかで遊び心のある演出が最大の魅力。鮮烈なイメージやメッセージを発信したいイベント・パーティなどに最適です。

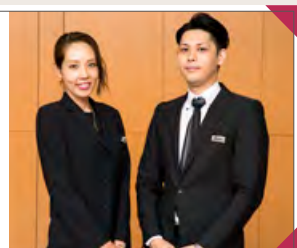


grace
(グレイス)

〈目安単価〉 ・フィンガーフード 1,500円(税別)〜ご希望に応じて 〈対応可能人数〉 30〜5,000人
・冷製料理／温製料理／デザート 3,000円(税別)〜ご希望に応じて
(ドリンク料・配膳サービス料・備品料を含まないお料理のみの金額)

〈メニュー例〉 Cold dishes ベジタブルカナッペ(コンソメ大根、アボカドトマト)／季節の和前菜(蛸と葉野菜の和え物、磯つぶ貝の土佐煮)／プティタレット(スモークサーモンタルタル、紅茶鴨と黒豆)／オリジナルピンチョス(トロワフロマージュ、カジキマグロと焼き葱)／ブーランジェリー(キッシュロレーヌ、タルトフランベ)／真鯛と鰹の炙りカルパッチョ 海藻ビネグレット／旬魚の白醬油焼きとルージュベジタブル／季節野菜のボイルと山菜のフリット スパイシーソルト Hot dishes 大山鶏とごぼうのすき焼き風 菊葉添え／和牛頬の赤ワイン煮込み キャロットクリームエッセンス／鱈のジンジャーソテーと香味野菜／ポークショルダー&ソーセージのグイヨンキュイ オニオンベッパーソース／グリーンアスパラと小海老のクリームグラタン／海鮮五目焼きビーフン Dessert デザートプレート(フレッシュマンゴータルト、ベリーショコラスプーン)

※ご催事の趣旨に合わせ、その都度レシピをご提案します



DYNAC

ダイナックのケータリングは春夏秋冬4つのグランドメニューを基本に、主催者様からのオーダーに合わせて組み立てていきます。フレンチをはじめ、イタリアンや和洋折衷で提供される彩り鮮やかなオードブル、ボリュームのある冷製・温製の大皿盛り、各種デザートはバラエティに富み、その味わいも迫力も申し分ありません。サントリーグループのダイナックは、豊富な種類のドリンクを揃えることができることも大きな魅力です。ビールはもちろん、イベント・パーティの趣旨に合わせて幅広いライン

食べ応えのある
味わい深いメニューを、
多彩なお酒とともに。

ナップからワイン、ウイスキー、焼酎、日本酒、ハイボールを用意することができます。社内の懇親会やイベントの打ち上げといった“お祭りごと”には、樽だしの生ビールを用意できます。「お料理に

合うお酒、お酒に合うお料理」を熟知しているダイナックは、ケータリングを通じて心まで楽しくなる味わいとお時間を皆さまにお約束します。

Signature



【国産牛フィレ肉のボワレ、夏のグリル野菜添えソースボワブルヴェール】

マデラ酒、オリーブオイル、バターで国産牛のフィレ肉を焼き上げた、フレンチの王道メニュー。緑コショウのソース・ボワブルヴェールが香り豊かに、その味わいを一層引き立てます。



牛肉のタリアート、夏野菜とカラフルトマト飾り グラッサ、ディ、パルサミコのソースで(4,000円のコースより)



日本蕎麦とアミューズ(4,000円のコースより)

お客様とのコミュニケーションから、オリジナルカクテルを提供。

ダイナックには、ワインのソムリエをはじめ、ビール、ウイスキー、焼酎など、それぞれの専門スタッフが多数在籍しています。お酒に関する様々な知識や情報をお話ししながら、お客様に合った一杯を提供*できるのも興味深いところ。バーテンダーをご手配いただいたパーティでは、事前の打ち合わせからコーポレートカラーやテーマカラーに合わせたオリジナルドリンクを用意し、乾杯ドリンクとして楽しんで頂くことも可能です。より印象深いイベント・パーティにできるよう多彩な提案を行っています。

※一部オプション対応となります。詳しくはお問い合わせください。



Coordinate Plan



Chef's Voice

多彩なブランド運営で蓄積された、豊富なノウハウを持つシェフが手がける料理の数々。想いが詰まった食材を職人の技術で料理に変え、しっかりとお客様に寄り添い、味わいに真摯に向き合う本格志向が当社の強みです。お客様のあらゆるリクエストに、「色」・「集」・「楽」を踏まえた上質なおもてなしでお応えします。



山百合豚厚切りロース肉の網焼き ローズマリーの香り(4,000円のコースより)

Coordinator's Voice

お酒を嗜まれる方の多い男性がメインのパーティで、高い支持を得ています。ハレ感のあるコーディネイトも人気の理由です。



DYNAC
(ダイナック)

〈目安単価〉 3,000円～10,000円(税別) 〈対応可能人数〉 30～3,000人

(ドリンク料・配膳サービス料・備品料を含まないお料理のみの金額)

〈メニュー例〉 【Cold Selection】『夏のシェフスペシャル アミューズグール』『スタイリッシュ アソートピンチョス』/湯引き鱈の炙り、キャビア添え/サーモンムースのフリヴォリテ、いくらとキャビア添え クロスティーニ仕立て/牛肉のタリアート、夏野菜とカラフルトマト飾り/まい泉 ミニバーガー冷し茶蕎麦/京風手毬寿司各種 【Hot Selection】『シェフお勧め 夏のお魚料理』イサキとラングスティーズの香草風味焼き/カジキ鮨のボワレ/山百合豚厚切りロース肉の網焼き/国産牛フィレ肉のボワレ、夏のグリル野菜添え ソースボワブルヴェール/雲丹のクリームソースをパンネのショートパスタで 【Dessert】厳選カットフルーツ盛合せ/マスカルポーネレアチーズ マンゴー飾り/コーヒータのジュレ フランボワーズ飾り

※季節ごとにメニューは改定

※掲載しているお料理は、「夏」のグランドメニューとなります



Esprit&co.

Esprit&co.の基本スタイルは12品からの大皿料理と、ビュッフェ台を彩る前菜や軽食から構成されます。フランスやイタリア料理をベースにバラエティに富んだメニューが並ぶ中、それぞれ味わいにメリハリをつけてバランスをとり、すべてのお皿をお客様に楽しんでいただけるよう工夫しています。また、料理の味わいを引き立たせる付け合わせのフォカッチャや数種類のパンは、すべて自家製で焼き上げたもの。宴席の後半に並ぶ各種スイーツもすべて手づくりで仕上げており、女性の参加者からとても喜ばれています。英語表記のメニュー対応が可能なことはもちろん、英会話でのコミュニケーションができる配膳スタッフが揃っており、都内の外資系企業から多くのオーダーを得ていま

す。イベントやパーティに参加される方はもちろん、幅広いお客様をお迎えする主催者の皆さまにも、十二分にご満足いただけるケータリングを提供いたします。

心地よい雰囲気と
繊細な味わいで、
ゲストの心をひもとく。



自家製パンのフィンガーフード(5,000円のコースより)



国産野菜のピンチョス(5,000円のコースより)



フォアグラ入りポークパテ オレンジソース(6,000円のコースより)

料理長
鶴岡真澄

Chef's Voice

シンプルなメニューの中にも、食材や味わいに変化をつけ、「これは何だろう?」と驚いてもらえるよう工夫をしています。イベント・パーティに参加するお客様に少しでも感動していただけたらうれしいです。



【ケイジャンシュリンプ】

ハーブやチリパウダーなど、香辛料をたっぷりときかせたソースで一度マリネし、味をなじませてから焼き上げました。少し辛味を感じる中で、スパイシーなシュリンプの風味を味わってください。

Coordinate Plan



Coordinator's Voice

ナチュラルで優しい演出は、女性の多く集まるようなイベント・パーティに最適。主催者様のオーダーにセンスで応えます。



Esprit&co.
(エスプリ&コー)

〈目安単価〉 2,000円～15,000円(税別) 〈対応可能人数〉 30～1,000人
(ドリンク料・配膳サービス料・備品料を含まないお料理のみの金額)

〈メニュー例〉 鶏胸肉のコンフィとカリフラワーのピンチョス／帆立のグリルとクリームチーズを詰めたオリーブのピンチョス／炙り鰹のカルパッチョ エシャロットとグレープフルーツのソース／ローストポーク 自家製塩ボン酢／青パパイヤと海老のソムタムサラダ／カジキマグロとアンディーブ、ブロッコリーのバスター／鴨のバルサミコ焼きとポワローネギマリネのグリルパンサンド／プリの蒸し焼き 生姜と百合根の和風ソース／牛バラ肉の柔らか煮 香味野菜のブレイゼソース／イトヨリダイのアクアパッツァ風ベネ／マロンのパンナコッタ 柿のマリネ添え／サバランのフルーツ添え



Light meal



1

朝昼の会合や ミーティングに最適な、 程よいボリュームの ヘルシーメニュー。

ル・パン・コティディアンは、1990年にベルギーで創設されたオーガニック中心のベーカリーレストランです。程よいボリューム感のライトミールは朝や昼のミーティングや会合に最適で、ランチボックスの華やかな雰囲気は女性にも人気。忙しい中でもゆっくり味わいたくなる、健康的なメニューをお届けします。



2

LE PAIN QUOTIDIEN

(ル・パン・コティディアン)

〈目安単価〉	
ビュッフェスタイル	4,000円～15,000円(税別)
ランチボックス	1,000円～1,200円(税別)
コーヒーポット(2L・約10杯分)	2,500円(税別)
(配膳サービス料・備品料を含まないお料理とドリンクのみの金額)	
〈対応可能人数〉	5～30人まで

【1】チーズボードセット・ベーカーズバスケット付き ¥9,000(税別)／3種類のオーガニックチーズに、ハム・オリーブ・イチジクジャムなどを添えて、木箱のプレゼンテーションで提供。【2】タルティヌ48ピース(4種×12ピース) ¥8,000(税別)／看板メニューのタルティヌは、新鮮な食材の味わいと華やかな雰囲気が魅力。【3】クロワッサンサンド(エッグサラダ)チキンコブサラダ ¥1,000(税別)／ランチボックスの自家製クロワッサンサンドはボリュームがあり女性に人気。



3

DEAN & DELUCA

(ディーン&デルuca)

〈目安単価〉	
ニューヨークバスケットM(6～8人分)	11,000円(税別)
コーヒーポット(1.8L)	2,500円(税別)～
(配膳サービス料・備品料を含まないお料理とドリンクのみの金額)	
※お料理のみの合計金額30,000円以上より対応	

パーティバスケットは片手で味わえるピンチョススタイルで、カジュアルに会話を楽しむご催事に最適。社内イベント・ランチ・セミナー後のパーティなどにも、DEAN & DELUCAの味わいを。

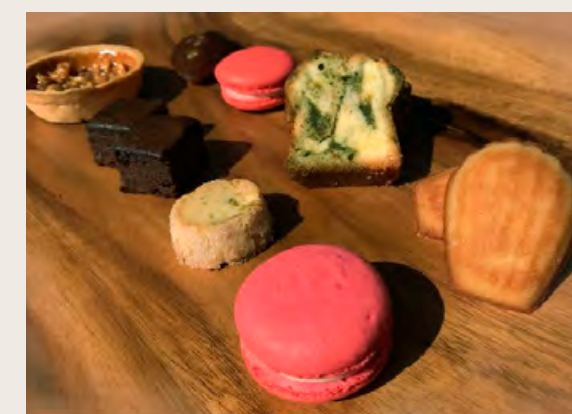


grace

(グレイス)

〈目安単価〉	
ランチボックス	1,100円(税別)～
焼き菓子	200円(税別)～
コーヒーポット(2L)	2,500円(税別)～
(配膳サービス料・備品料を含まないお料理とドリンクのみの金額)	
〈対応可能人数〉	10人～(コーヒーは1ポットより対応)

ご催事などに出演いただく、ゲスト様向けのランチボックスを用意しています。ドリンク中心のお客様には、予算に合わせて焼き菓子をセットすることも可能です。



ザ・リッツ・カールトン東京

〈目安単価〉	
お問い合わせください	
〈対応可能人数〉	30～120人程度

ミーティング会場でご提供する軽食やリフレッシュメントも、ザ・リッツ・カールトン東京の経験豊かなシェフ達をご用意するコールドカナッペや小菓子をご体験いただけます。大切なお客様を招く際にも、一流の味わいとサービスをお届けします。



青山

〈目安単価〉	〈対応可能人数〉
800円～10,000円(税別)	・幕の内弁当 10～10,000人まで ・懐石御膳 10～2,000人まで

見て、香りを楽しんで、ひとくちをいただく。五感を使って心で味わえるのが青山のお弁当の魅力です。宮内庁御用達という看板に相応しい、四季折々の旬の素材を使った味わいをお楽しみください。



六歌仙

なだ万

〈目安単価〉	〈対応可能人数〉
1,100円～3,300円(税別)	10～2,000人

創業より受け継ぐ伝統の味と心を一膳に込めて。懐石料理のように、煮物、焼き物、揚げ物などが多彩に揃った味わいこそ、なだ万の魅力。会議やイベントなどのおもてなしの席を華やかに彩ります。



華の膳

銀座大増

〈目安単価〉	〈対応可能人数〉
800円～6,500円(税別)	20～2,000人

銀座の地で長く愛されてきた江戸料理の伝統を、今に伝える銀座大増。魚、肉、野菜、米など、すべてを吟味したお弁当は、まさに珠玉の味わい。一つひとつを不織布で包み大切にお届けします[®]。(※一部商品を除きます)



九重

日本ばし大増

〈目安単価〉	〈対応可能人数〉
600円～3,500円(税別)	20～2,000人

※配達10,000円以上より

創業明治三十三年、浅草・日本橋に料亭を構えて以来百余年、日本の伝統文化を大切に老舗料亭の味を守りつづけております。一品ごとにしっかりとおいしき追求し、冷めても美味しく召し上がれるよう工夫をこらしています。



味だより

まい泉

〈目安単価〉	〈対応可能人数〉
584円～2,593円(税別)	1～2,000人

※配達15,000円以上より

※500人以上の場合は、お届け日1週間前にご確認連絡をお願いいたします。

冷めてもしっかり味わえるのが、まい泉の何よりの魅力。約30種類ののお弁当、かつサンド、バーガー、オードブルなど、ご催事の趣旨に合わせて、多様なメニューからお選びいただけます。



いろいろ弁当



「食のセレクトショップ」が贈る、個性あふれるパーティやディナーを。

NY発の食のセレクトショップ“DEAN & DELUCA”のマーケットで取り扱う生ハム、チーズ、ワインなど厳選した食材を用いて食卓を提案いたします。レセプションパーティやホームパーティなど、シーンに合わせて美しい食のよこびを満喫できるおもてなしメニューをお届けします。

DEAN & DELUCA (ディーン&デルーカ)

〈目安単価〉
2,500円(税別)～ご希望に応じて
(ドリンク料・配膳サービス料・備品料を含まないお料理のみの金額)
※合計金額90,000円以上より対応
〈対応可能人数〉20～250人程度

帝国ホテルのクオリティそのままを、開催会場へお届けします。

季節、お客様の年齢、ご催事の趣旨などに合わせて、帝国ホテルではその都度オリジナルのメニューを作成いたします。大切にしているのは、ホテルで開催した際と同じクオリティで会場内でもしっかりと味わっていただくこと。主催者様からのご要望があれば、お客様を前にしての調理サービス*なども行なっています。※詳しくは、お問い合わせください。

帝国ホテル

〈目安単価〉
カクテル 4,000円(税別)～ご希望に応じて
カクテルブッフェ 10,000円(税別)～ご希望に応じて
(ドリンク料・配膳サービス料・備品料を含まないお料理のみの金額)
〈対応可能人数〉20～600人程度



重要な来客を招いての宴席に、ザ・リッツ・カールトンのおもてなしを。

ザ・リッツ・カールトン東京で体験するクオリティと変わらない料理やサービスをお届け可能です。「おもてなし」を主旨とする宴席や大切なお客様を招いてのミーティングで御用命頂くことが多く、ザ・リッツ・カールトン東京ならではの味わいと雅びさを演出し、時にはコーポレートカラーに合わせた特別メニューも提案します。

ザ・リッツ・カールトン東京

〈目安単価〉
カクテル 6,500円(税別)～ご希望に応じて
ブッフェ 8,500円(税別)～ご希望に応じて
(ドリンク料・配膳サービス料・備品料を含まないお料理のみの金額)
〈対応可能人数〉30～120人程度



TOKYO MIDTOWN
HALL & CONFERENCE

〈お問い合わせ〉

東京ミッドタウン ホール&カンファレンス 〒107-0052 東京都港区赤坂9-7-2 tel.03-3475-3103(受付時間 平日9:00～18:00)