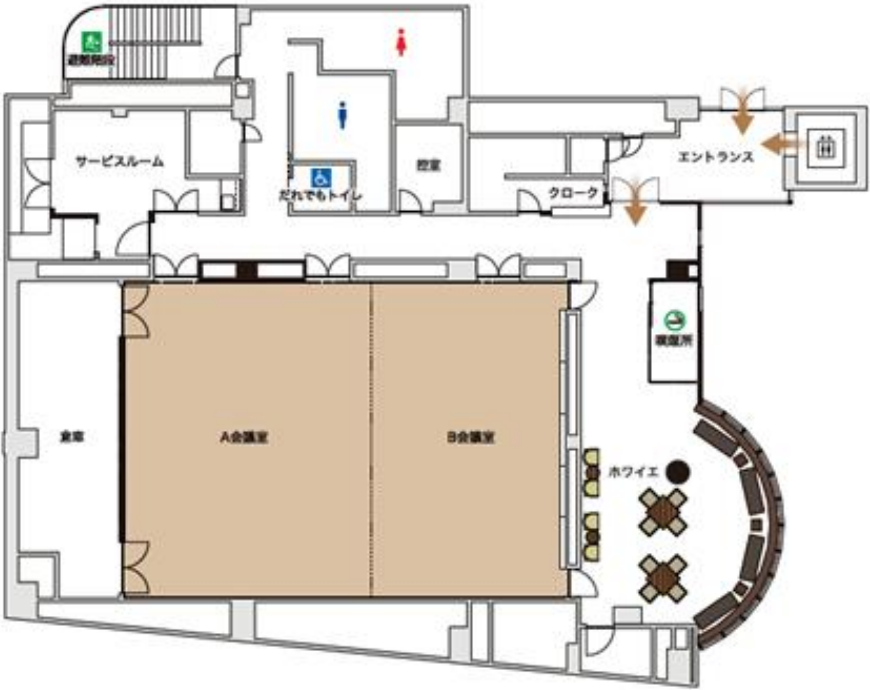


NIHONBASHI HAMACHO F-tower

フロアマップ・料金表 (2023年12月版)



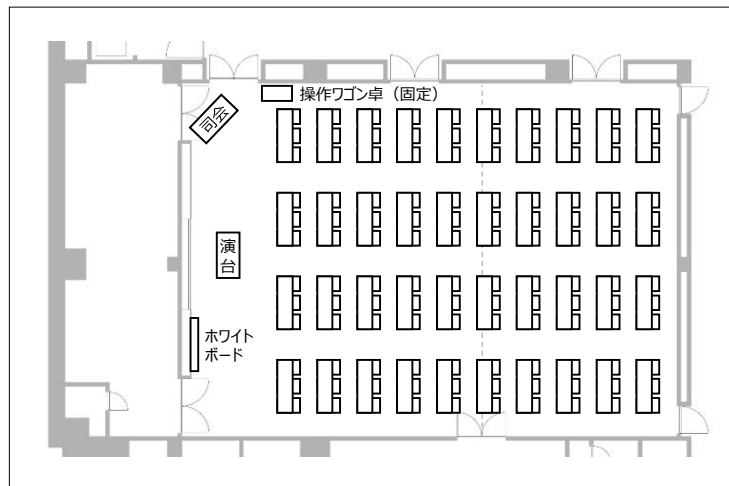
室名		A+B	A	B	控室	サービスルーム
面積		210㎡	128㎡	82㎡	8.7㎡	27㎡
		61.2坪	36.4坪	24.8坪		
定員 (スクール形式最大)		120人	60人	48人	4～5人	10人程度
通常使用料	1時間あたり	¥27,500	¥22,000	¥16,500	¥22,000	¥27,500
	延長料金 (30分)	¥13,750	¥11,000	¥8,250	※1日あたり	※1日あたり
初回使用料	1時間あたり	¥22,000	¥17,600	¥13,200	¥22,000	¥27,500
	延長料金 (30分)	¥11,000	¥8,800	¥6,600	※1日あたり	※1日あたり

備考
・ 金額は全て税込となります。
・ 原則3時間から1時間単位でのご予約となります。
・ ご利用可能時間は、8：00～22：00となります。
・ 控室、サービスルームは、初回・継続割引の適用外となります。
・ 面積、収容人数、料金は、今後予告なく改定することがございます。

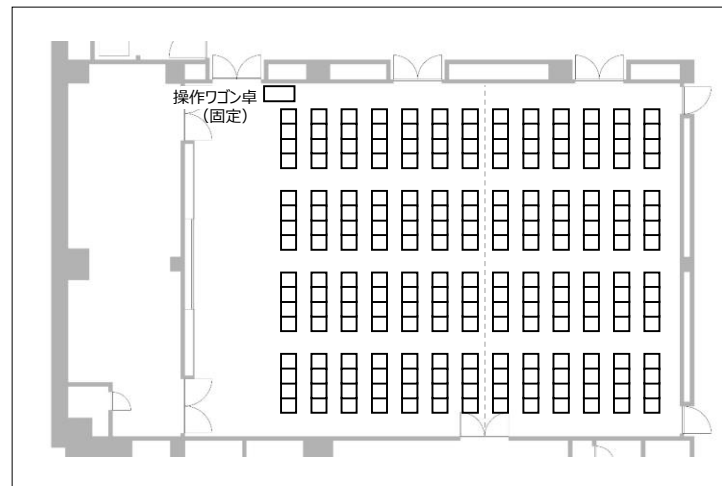
サンプルレイアウト

A + B 会議室 (202.3m²)

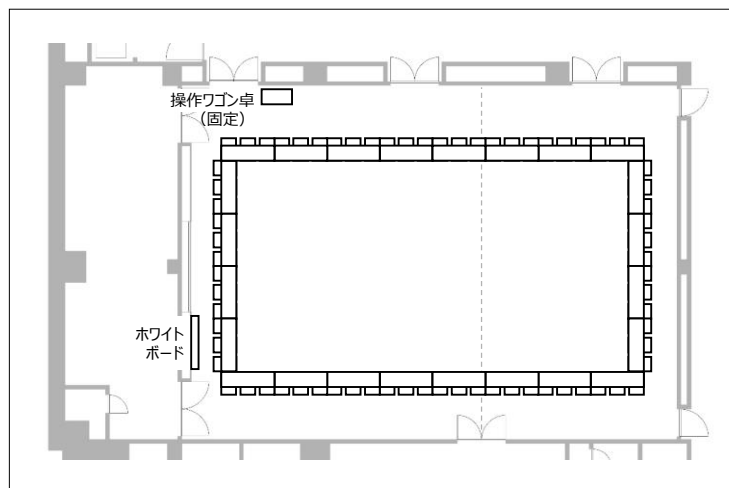
■ 基本レイアウト : 120席



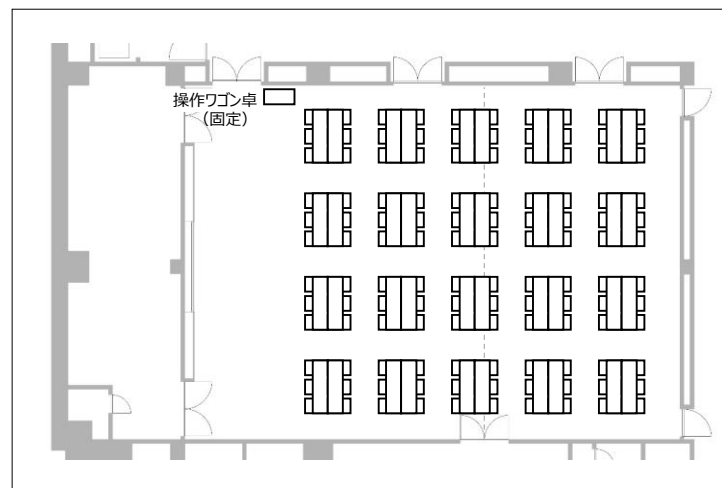
■ シアター形式 : 208席



■ 口の字形式 : 72席



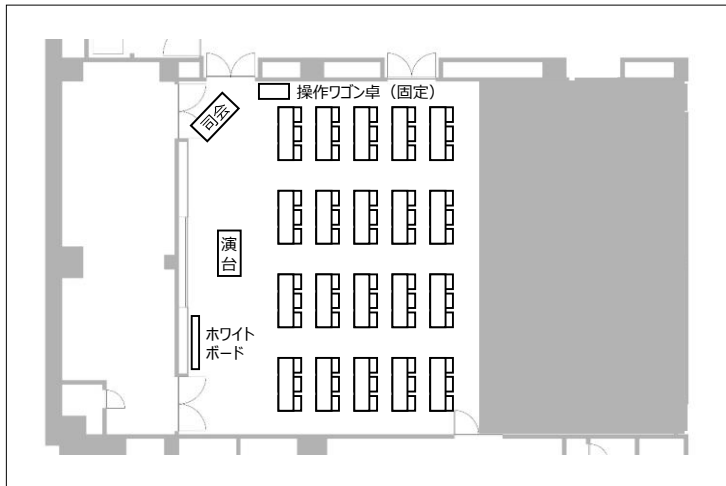
■ 島型形式 : 120席



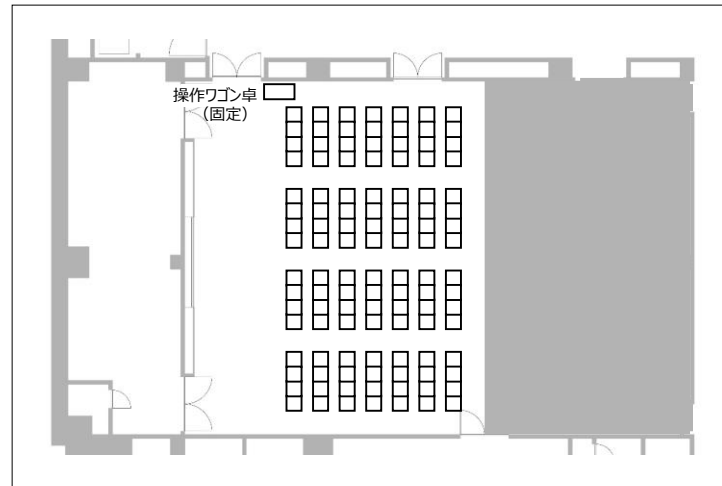
サンプルレイアウト

A 会議室 (120.3㎡)

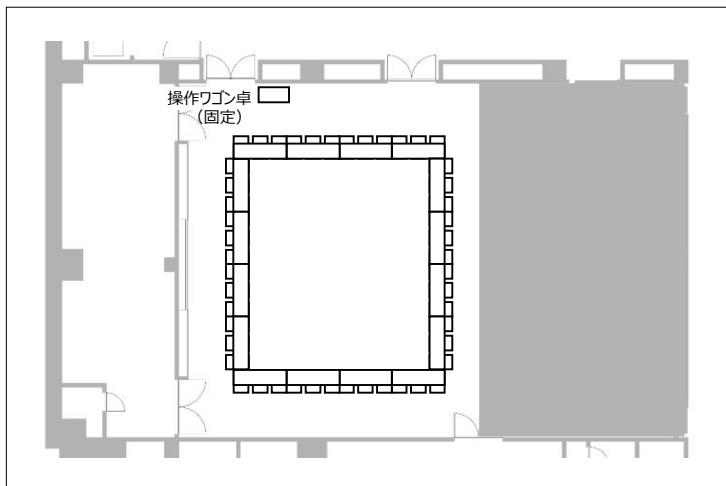
■ 基本レイアウト : 60席



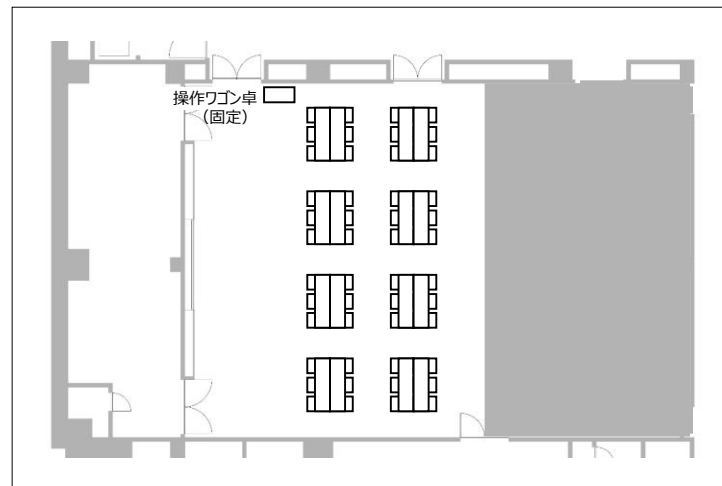
■ シアター形式 : 112席



■ 口の字形式 : 48席



■ 島型形式 : 48席

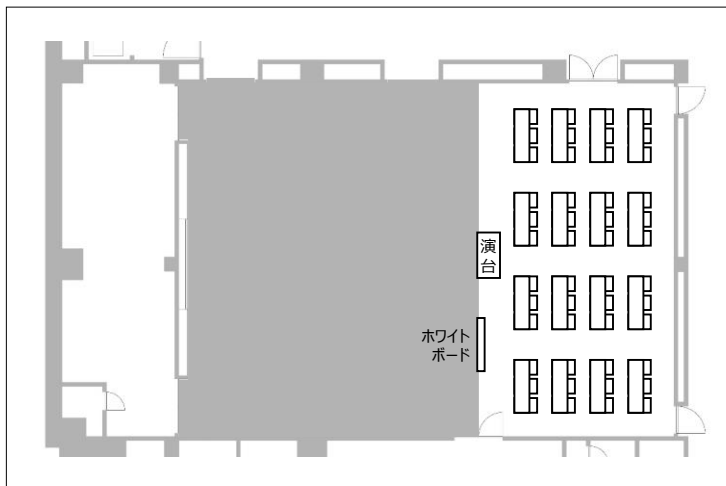


NIHONBASHI HAMACHO F-tower

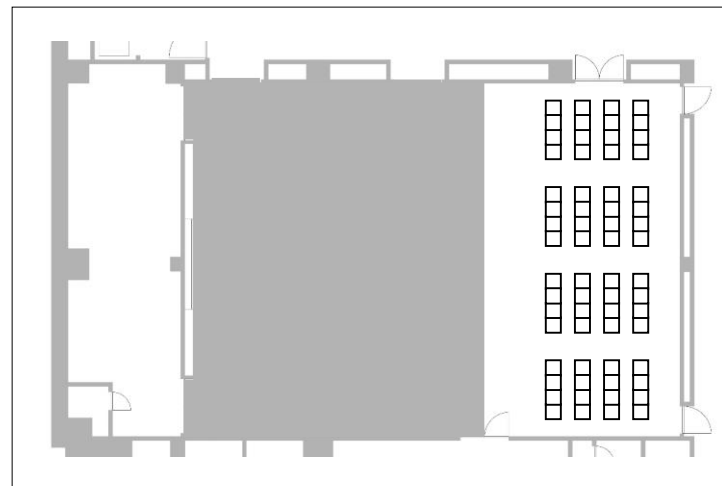
サンプルレイアウト

B 会議室 (81.9㎡)

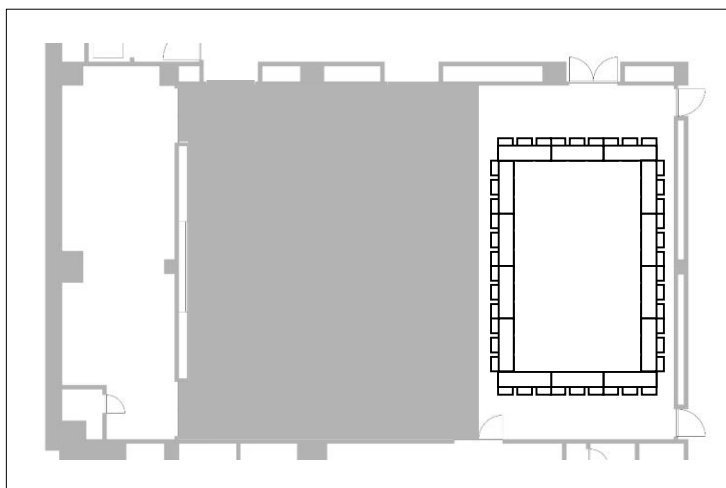
■ 基本レイアウト : 48席



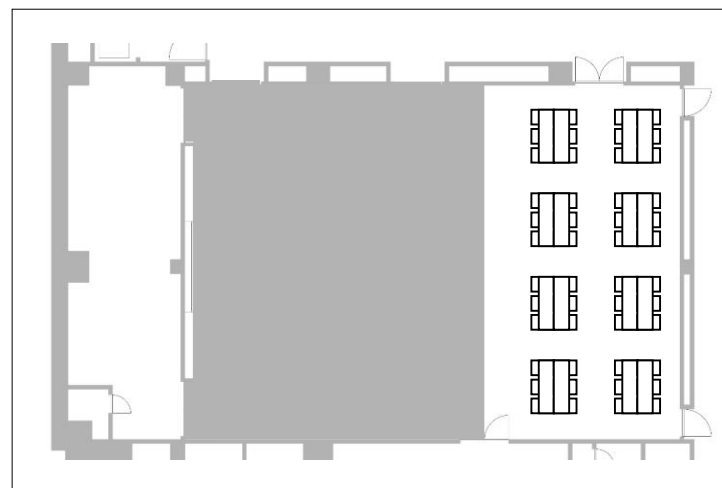
■ シアター形式 : 64席



■ 口の字形式 : 48席

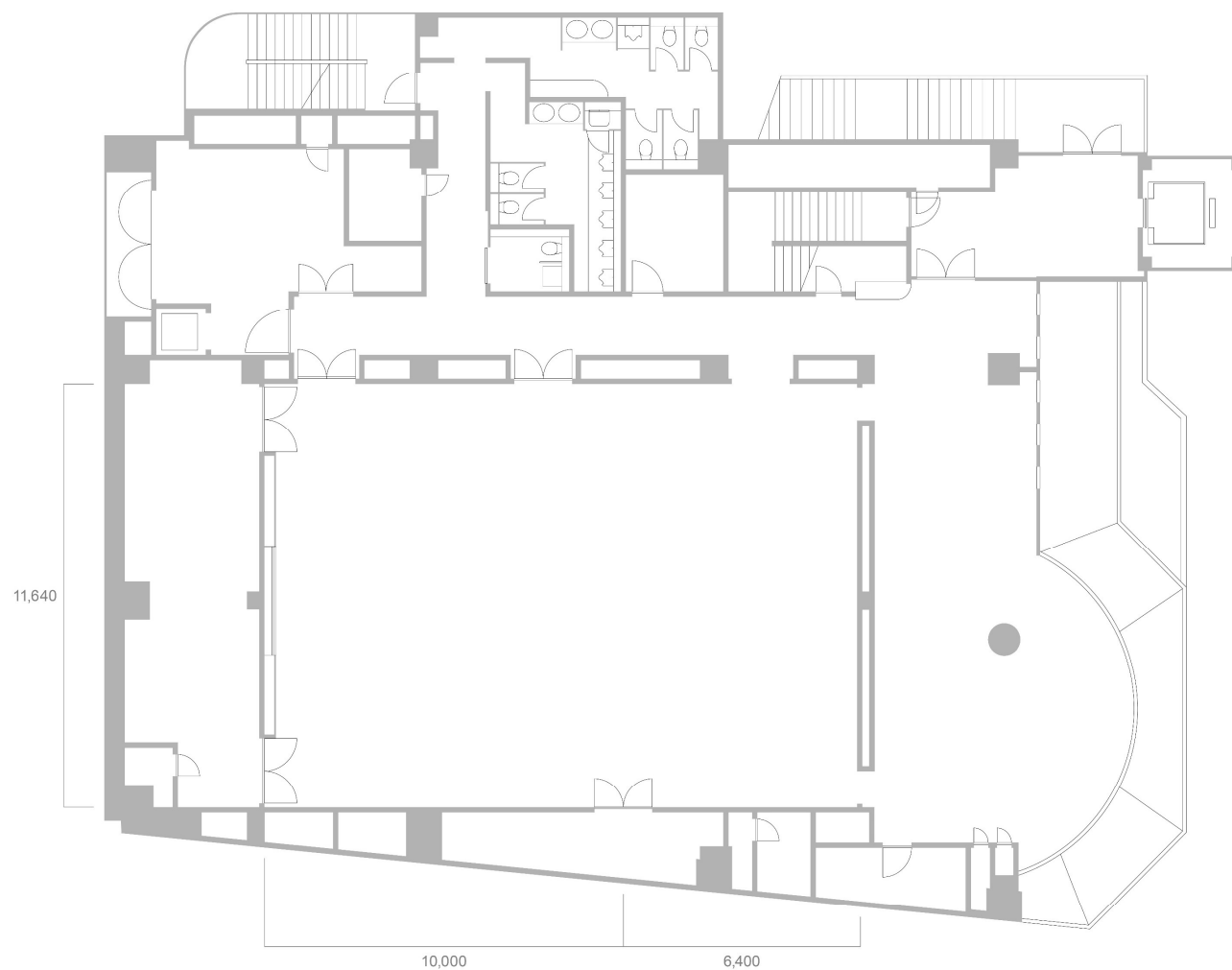


■ 島型形式 : 48席



NIHONBASHI HAMACHO F-tower

白図



A4 : 1 / 200

NIHONBASHI HAMACHO F-tower

電源・LAN配置図 (A+B)

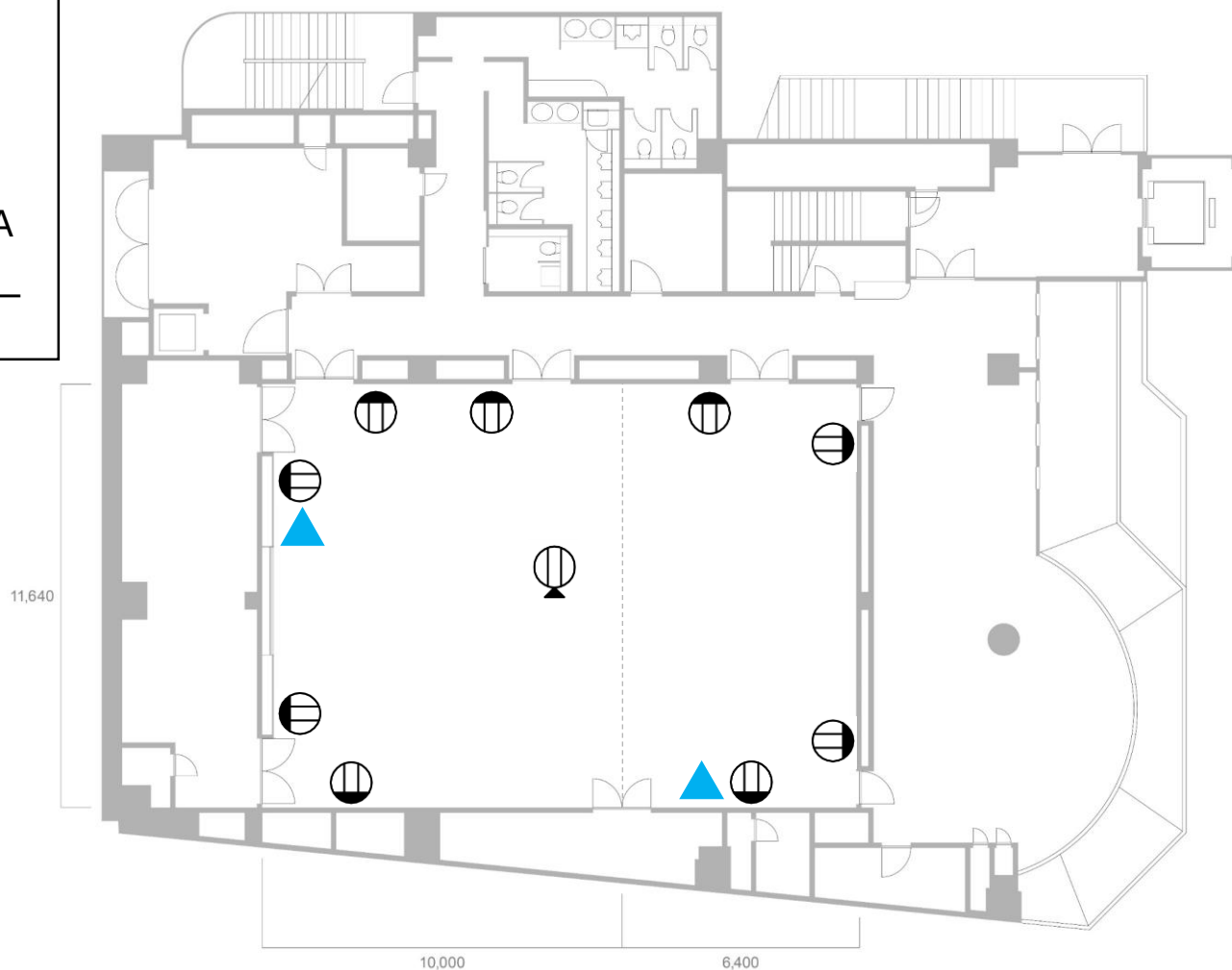
【凡例】

⊖ : 壁付コンセント

⊕ : 床付コンセント

※各所電気容量20A

▲ : インターネットルーター



A+B A4 : 1 / 200

NIHONBASHI HAMACHO F-tower

電源・LAN配置図 (A)

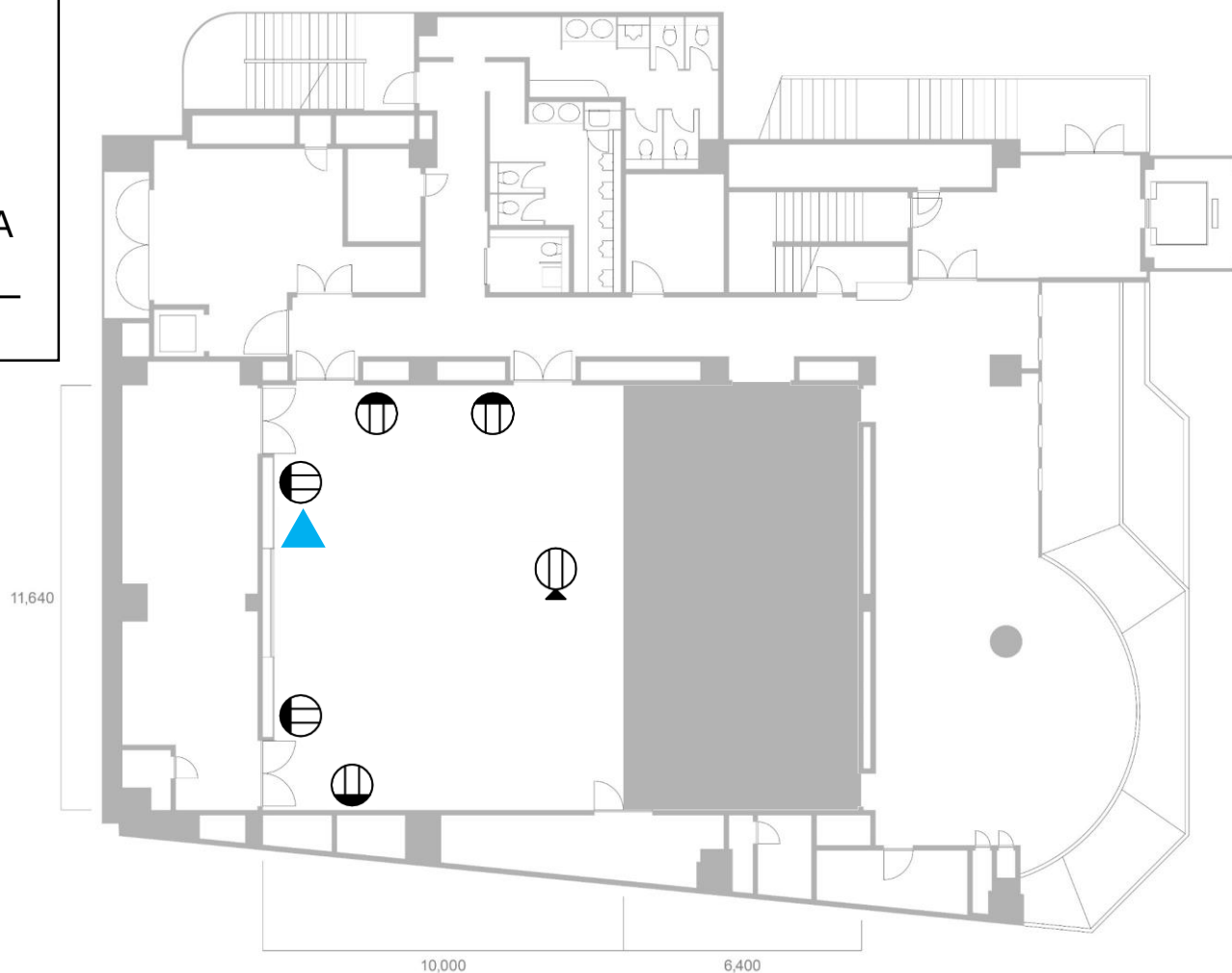
【凡例】

⊖ : 壁付コンセント

⊕ : 床付コンセント

※各所電気容量20A

▲ : インターネットルーター



A A4 : 1 / 200

NIHONBASHI HAMACHO F-tower

電源・LAN配置図 (B)

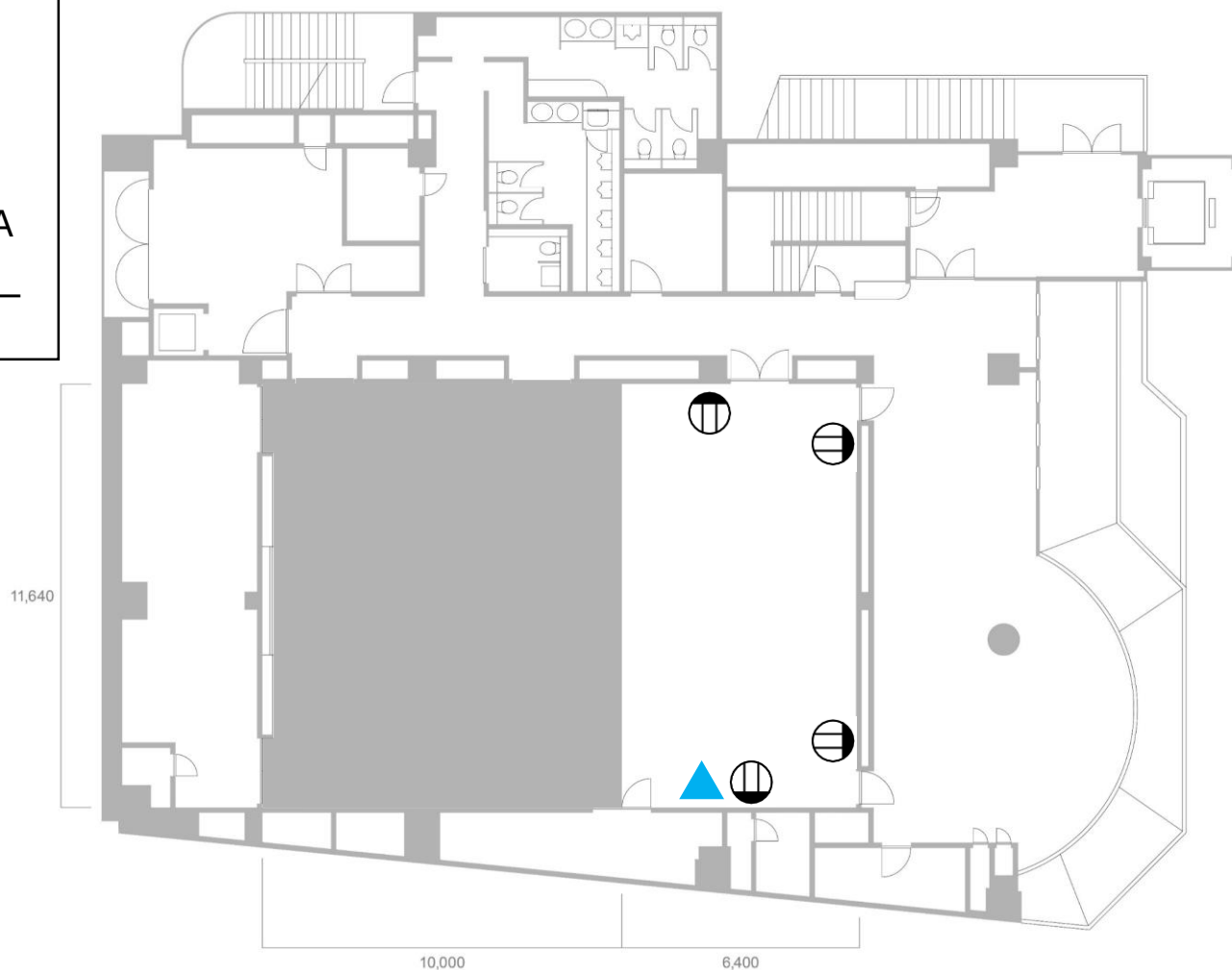
【凡例】

⊖ : 壁付コンセント

⊕ : 床付コンセント

※各所電気容量20A

▲ : インターネットルーター

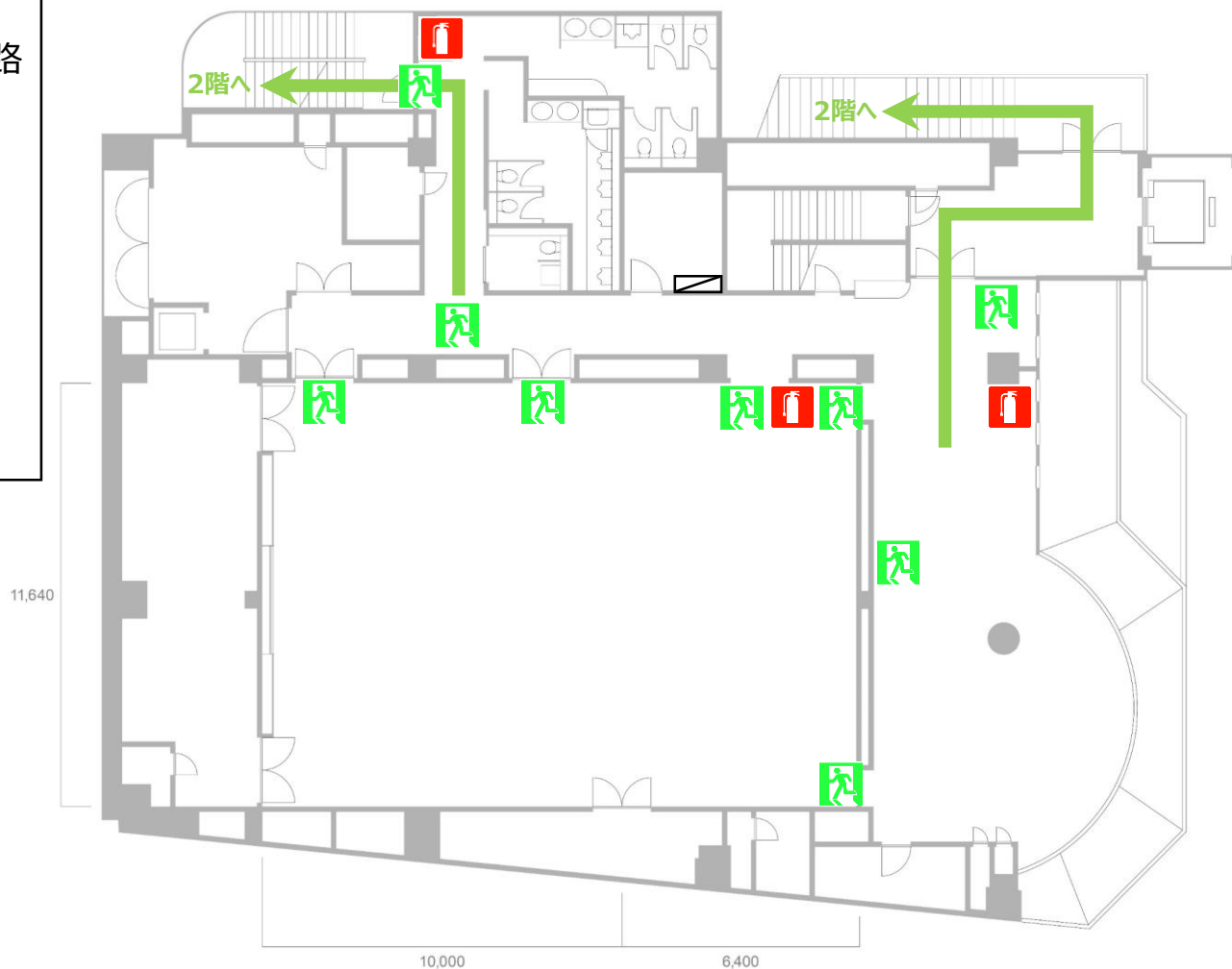


NIHONBASHI HAMACHO F-tower

避難経路

【凡例】

-  : 避難経路
-  : 誘導灯
-  : 消火器
-  : 消火栓



NIHONBASHI HAMACHO F-tower

設備・備品・サービス一覧（2025年7月版）

会議室基本セット

部屋	設備・備品	仕様	数量	金額（税込）	備考
A+B	テーブル	W1,800mm×D600mm×H720mm	40	無料	
	イス	W550mm×D534mm×H780mm(SH430mm)	120	無料	
	操作ワゴン卓	ブルーレイプレイヤー（DVD/CD再生可）	1	無料	接続ケーブルはお持込みください 音量は適切な位置に固定されています
		PC接続（HDMI×2/RGB/RCA(赤白黄)）			
	ネット回線	「フレッツ光ネクスト」最大1ギガ	1	無料	「LAN」「Wi-Fi」共に利用可
	コンセント		10	無料	床コンセント1
A	テーブル	W1,800mm×D600mm	20	無料	
	イス	W550mm×D534mm×H780mm(SH430mm)	60	無料	
	操作ワゴン卓	ブルーレイプレイヤー（DVD/CD再生可）	1	無料	接続ケーブルはお持込みください 音量は適切な位置に固定されています
		PC接続（HDMI×2/RGB/RCA(赤白黄)）			
	ネット回線	「フレッツ光ネクスト」最大1ギガ	1	無料	「LAN」「Wi-Fi」共に利用可
	コンセント		6	無料	床コンセント1
B	テーブル	W1,800mm×D600mm	16	無料	
	イス	W550mm×D534mm×H780mm(SH430mm)	48	無料	
	ネット回線	「フレッツ光ネクスト」最大1ギガ	1	無料	「LAN」「Wi-Fi」共に利用可
	コンセント		4	無料	

サービス一覧

サービス名	内容	数量	金額（税込）	備考
会場設営業務	基本レアウト以外のセッティングをご希望の場合	-	¥27,500	事前にお申し込みの上、図面をお送りください
控室	8.7㎡	1	¥22,000	4~5人程度で利用可能
サービスルーム	27㎡/給湯設備有	1	¥27,500	一次的な備品庫・10人程度の打合わせも可能
クローク		1	無料	

設備・備品・サービス一覧（2025年7月版）

貸出備品一覧

備品	仕様	数量	金額（税込）	備考
プロジェクター	EPSON EB-G7200(7,500lm)	1	¥22,000	B室のみでの利用は不可
スクリーン	170インチ(W3,860mm×H2,900mm)	1	¥5,500	正面埋め込み型/B室のみでの利用は不可
可動式スクリーン	90インチ(W1,800mm×H1,300mm)	1	¥5,500	自立型
マイクセット	ワイヤレスハンドマイク4本セット	1	¥5,500	床上スタンド2本も含む/B室のみでの利用は不可
追加マイク	有線マイク	2	¥2,200/本	最大2本まで/B室のみでの利用は不可
マイクスタンド(床上自立式)		1	無料	マイクセットには2本付属
マイクスタンド(卓上)		2	無料	
PC接続用 RGBケーブル	10m	1	無料	音声接続不可
PC接続用 HDMIケーブル	5m	1	無料	
電源延長コード		1	無料	
ステージセット(4台セット)	W1,200mm×D2,400mm×H400mm/台	1	¥27,500	ステップ付き/事前に設置位置をご相談ください
吊りボタン		1	¥27,500	利用のみ/B室のみでの利用は不可
講演台	W1,200mm×D600mm×H1,066mm	1	無料	
講演台（司会台）	W750mm×D450mm×H1,100mm	1	無料	
講演台用アクリルパーテーション	W600mm×H600mm	2	¥1,100/台	感染症対策備品/組み立て自立式
ホワイトボード	板面サイズ：W1,800mm×H900mm	2	無料	
予備イス	W550mm×D534mm×H780mm(SH430mm)	30	無料	

備考

- ・通信については規格上最大値となります。回線速度の保証、回線障害・プロバイダ障害による保障は致しかねます。
- ・利用者側でのネットワーク障害、持込備品の障害については対応致しかねます。
- ・予告なく、備品の数量や内容が変更となる場合がございます。
- ・予約時に利用希望の備品をお伝えください。また、施設の利用規約に同意していることを前提としてお貸出しいたします。

ケータリング / お弁当

お客様のご予算・ご利用目的に応じて、
実績豊富なケータリング会社をお選び頂けます。

各社多彩なプランを取り揃えておりますので、
お気軽にご相談くださいませ。

※ご要望の際は、ワテラスコモン受付までご相談ください。
Tel : 03-5294-6300



《提携会社》

ケータリング/お弁当



ハマハウス



おり原



明治座

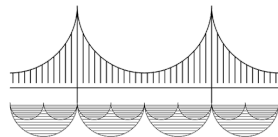
提携先	ご注文期日	ご利用条件
ハマハウス	5日前まで (80名を超える場合は 2週間前まで)	ご利用金額 税込60,000円以上
おり原	3営業日前 ※日・祝日除く	税込4,400円/人～
明治座	7日前まで	税込10,000円未満 ⇒別途配送料1,100円

※ご利用条件に当てはまらなくてもお受けできることもございますので
まずは、お気軽にご相談ください。

※キャンセルポリシーにつきましては、お問合せ下さい。

Hama House

ケータリング資料



Hama House

CATERING PLAN A

FINGER FOOD

様々なジャンルのオリジナルメニューを
フィンガーフードスタイルでご用意いたします

CATERING PLAN A ※メニュー例

フィンガーフード 1種 ¥350～ / 1ピースにつき

▷ピンチョスメニュー例

パテドカンパーニュのミニバーガー
パテドカンパーニュとキノコのバルサミコマリネ
北海道産かぼちゃのキッシュと生ハム
シャンピニオンとベーコンのキッシュ
ビーツとモッツアレラのアランチーニ
バジルとモッツアレラのアランチーニ
カナッペ 鶏レバーパテ
カナッペ ナッツとドライフルーツのテリーヌ
メカジキのかるい燻製とクリームチーズのブリニ
真鯛のかるい燻製とクリームチーズのブリニ
海老と烏賊のトマトゼリー寄せ
手まり ローストビーフと蒸し雲丹
手まり 鰯の漬けと赤かぶ漬け

Etc...

* 上記以外にもご要望に応じてご提案可能です

*Fタワー事例



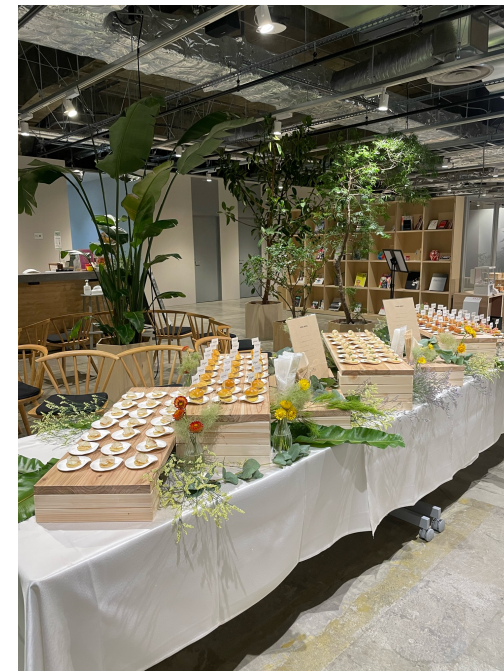
* 盛り付けイメージ

CATERING PLAN A ※装飾例

1. 装飾費 ¥50,000～（植栽・テーブルクロス等）

ご希望に応じて装飾もご提案可能です。

※装飾イメージ



CATERING PLAN B

LUNCH BOX

ランチミーティングや会食キットなどの
デリバリープラン

メニューのご提案：CATERING PLAN B ※メニュー例



※煮込みハンバーグ弁当、秋刀魚の竜田揚げ弁当 etc…



※ オンライン会食キット

ご希望に応じてメニューをご提案いたします。

CATERING PLAN B

ランチボックス

¥900～ / 食

会食キット

¥3,000～ / 食

・数名から十数名程度の小規模ランチミーティングを想定

御見積イメージ

◆CATERING PLAN A

フィンガーフード 1種 ¥350～ / 1ピースにつき

※ご予算（人数）に応じてご提案可能です。

※お届けのみやお渡しのみのご相談も承ります。

※ドリンクメニューもご提案可能ですのでお気軽にご相談ください。

CATERING PLAN B

ランチボックス	¥900～ / 食
会食キット	¥3,000円～ / 食

◆その他御見積

1. サービススタッフ費 ¥15,000～ / 名 × 2名 = ¥30,000

※2時間制となります。対応時間により別途追加料金を頂戴しております。

1. 運搬費 ¥20,000（一式）

※Fタワーへのお届けは無料にて対応させていただきます。お届け場所により別途追加料金を頂戴しております。

1. 装飾費 ¥50,000～（植栽・テーブルクロス等）

Hama Houseについて

ランチや会食、打ち合わせなど様々にご利用いただけます！
交流会も開催中です！ぜひお待ちしております！



屋上でもランチや打ち合わせ可能



2階は会議室として貸出中。個室会食も



棚の本は購入できます。読むのもOK



Hama House

Fタワーから徒歩1分



大人気のあいかけカレー



日替わりのデリプレート

ケータリング運営体制

様々なケータリングの経験がありコンセプトから作ることが可能です。
日本橋浜町のハマハウスキッチンからの配達となります。

ご予約窓口

会社
グッドモーニングス株式会社 (03-6661-7084)
運営兼ケータリング担当 (ハマハウススタッフ)
中延 純平 (nakanobu@goodmornings.co.jp)

※キャンセルポリシー

5日前までのご予約で対応可。
80名を超えるご予約の場合は
2週間前までのご予約で対応可。
※電話もしくはメールにて受付
※上記日程未満の場合でも対応可能な
場合もありますのでご相談ください

予約・・・7日前までに

2日前・・・総額の30%

1日前・・・総額の50%

当日・・・総額の100%

対応可能人数

→ サンドイッチ / サラダ60個、お弁当(ハマハウスからの運搬) / 会食キット
100が目安となりますが、状況に応じてそれを超える人数でも対応可能です。

お支払い方法

→ 未締め翌未払い

対応可能な時間帯

→ 事前の予約に合わせて、いつでも対応可能。

Orihara ケータリング資料



シェフが心を込めて手作りする
グルメ ケータリング
Gourmet Catering



Premium plan

プレミアムプラン

6,600円税込み(税別6000円)/ 1名様

- ・和牛のローストビーフ
- ・アスパラガスの生ハム巻きと彩野菜のマリネ
- ・世界のチーズ・パルマ産生ハム・サラミの盛合せ
- ・帆立のソテー 和風醤油仕立て
- ・鴨肉のロースト
- ・5種の串刺しオードブル
- ・カナッペ盛合せ
- ・上江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
- ・海老のチリソース (温製)
- ・広東風豚肉のやわらか煮 (温製)
- ・鶏肉のカシューナッツ炒め (温製)
- ・季節のフルーツ盛合せ
- ・ミニカップムース

陶器皿・グラス・ワイングラス
テーブルクロス
2時間フリードリンク



Standard plan

スタンダードプラン

5,500円税込み(税別5000円)/ 1名様

- ・ニース風サラダ
- ・特製ローストビーフ
- ・スモークサーモンと帆立のマリネ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・5種の串刺しオードブル
- ・唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
- ・江戸前握り
- ・牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
- ・オリジナルラザニア (温製)
- ・広東風豚肉のやわらか煮 (温製)
- ・季節のフルーツ盛合せ

陶器皿・グラス・ワイングラス
テーブルクロス
2時間フリードリンク



季節のメニューや、
お客様のご要望に合わせてプランを
ご提案させていただきます。
まずはお気軽にお問合せください。

Catering Service
Orihara



Light Plan

ライトプラン

4,400円税込み(税別4000円)/ 1名様

お料理は9種類
クロスやお皿などは、
すべて使い捨ての物をご用意しました。
簡単な会食や、社内の懇親会などに
ご利用ください。



Option

オプション

- ・フランス風ポテトサラダ
- ・特選ローストビーフ
- ・海老のマヨネーズ和え
- ・スパイシーBBQチキン ポテト添え
- ・唐揚げ・春巻き・イカの香味揚げ
- ・サンドイッチ4種盛合せ
- ・和風きのこパスタ
- ・江戸前握り寿司
- ・ロールケーキ

プラスチック皿・プラコップ
紙クロス
2時間フリードリンク

布クロス・カラークロス

1枚 1320円税込み(税別1200円)

陶器皿2枚・グラス2個・ワイングラス1個
1セット 330円税込み(税別300円)

追加フリードリンク

1名様 1320円税込み(税別1200円)

乾杯用スパークリングワイン

1名様 220円税込み(税別200円)

フリードリンク種類追加
種類によって 110円税込み～

～全てのプラン共通～

2時間フリードリンク

瓶ビール

カシス (オレンジ・ウーロン・ソーダ)

ワイン (赤・白各2種類)

麦焼酎・芋焼酎 (ロック・水割り・ソーダ割り)

ウィスキー (ロック・水割り・ソーダ割り)

烏龍茶・オレンジジュース・ミネラルウォーター

※日本酒への変更も承ります。

サービススタッフ付



※こちらに掲載のプランは全て30名様以上～お承りになります。
また、天候や季節によってメニュー内容が変更となる場合がございます。

～1000円(税別)幕の内弁当メニュー～



A弁当



- BBQスパイシーチキン ポテト添え
- 魚介のフライタルタルソース
- ガロニ
- 一口海老グラタン
- 青菜
- 海老チリの春巻き
- ご飯
- おしんこう
- フルーツ

B弁当



- 鮭の焼き物
- 若鶏の唐揚げ
- ほたてのグラタン
- 春雨と枝豆の春巻き
- 山くらげ
- 厚焼きたまご
- 煮物
- 紅白かまぼこ
- ご飯 ■ おしんこう
- フルーツ

C弁当



- ヒレカツ紫蘇ロール揚げ
- カニ爪フライ
- ひじき煮
- しゅうまい
- 野菜の旨煮
- 厚焼きたまご
- 紅白かまぼこ
- 青菜のおひたし
- ご飯
- おしんこう
- フルーツ

※以上全て税別、ご注文は総額20,000円(税別)以上の承りとなります。また、1種類につき10個以上からの承りとなります。
仕入れ状況により、副菜の内容が若干変わる場合がございます。

～1000円(税別)幕の内弁当メニュー～



D弁当



- 白身魚の照り焼き
- 鴨肉のロースト
- 肉団子し唐揚げ
- 青菜のからし和え
- 煮物
- 紅白かまぼこ
- 春巻き
- ご飯
- おしんこう
- フルーツ

E弁当



- チキンの照り焼き
- カニ爪フライ
- 肉団子の甘酢和え
- はたてのインベリアル
- 野菜の旨煮
- 青菜のおひたし
- ご飯
- おしんこう
- フルーツ

F弁当



- ハンバーグ パスタ添え
- 目玉焼き
- 一口グラタン
- カニクリームコロッケ
- 山くらげ
- ご飯
- おしんこう
- フルーツ

※以上全て税別、ご注文は総額20,000円(税別)以上の承りとなります。また、1種類につき10個以上からの承りとなります。
仕入れ状況により、副菜の内容が若干変わる場合がございます。

～1000円(税別)幕の内弁当メニュー～



G弁当

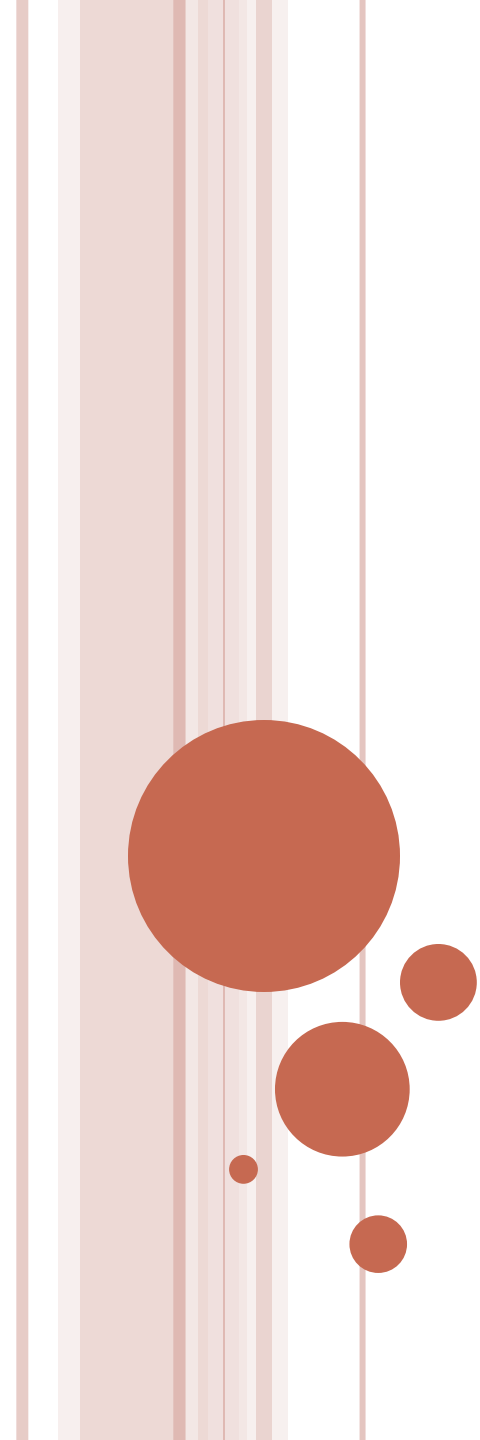
- 白身魚の中華あんかけ
- イカフライ
- 野菜の旨煮
- しゅうまい
- 春雨サラダ
- ぎんなんがんもの煮付け
- 青菜のおひたし
- ご飯
- おしんこう
- フルーツ



H弁当

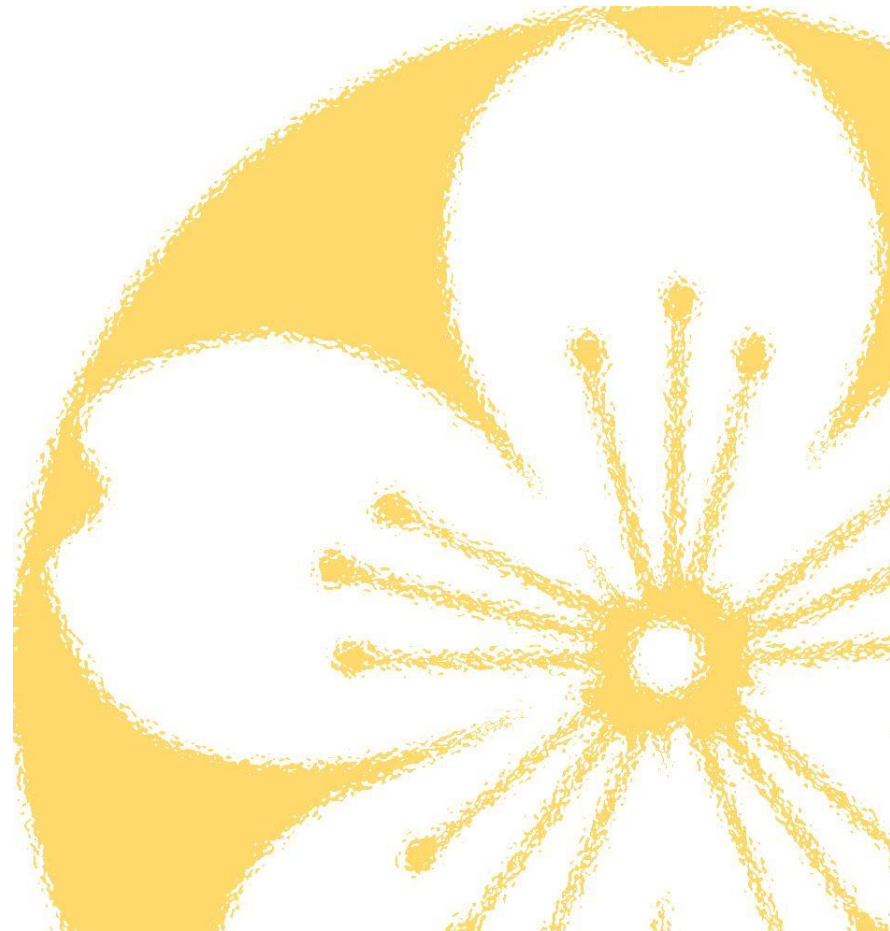
- 海鮮とブロッコリーの塩炒め
- チキンのたまご付揚げ
- 春巻き
- 旬の焼き魚
- 野菜の旨煮
- きんぴらごぼう
- 紅白かまぼこ
- ご飯
- おしんこう
- フルーツ

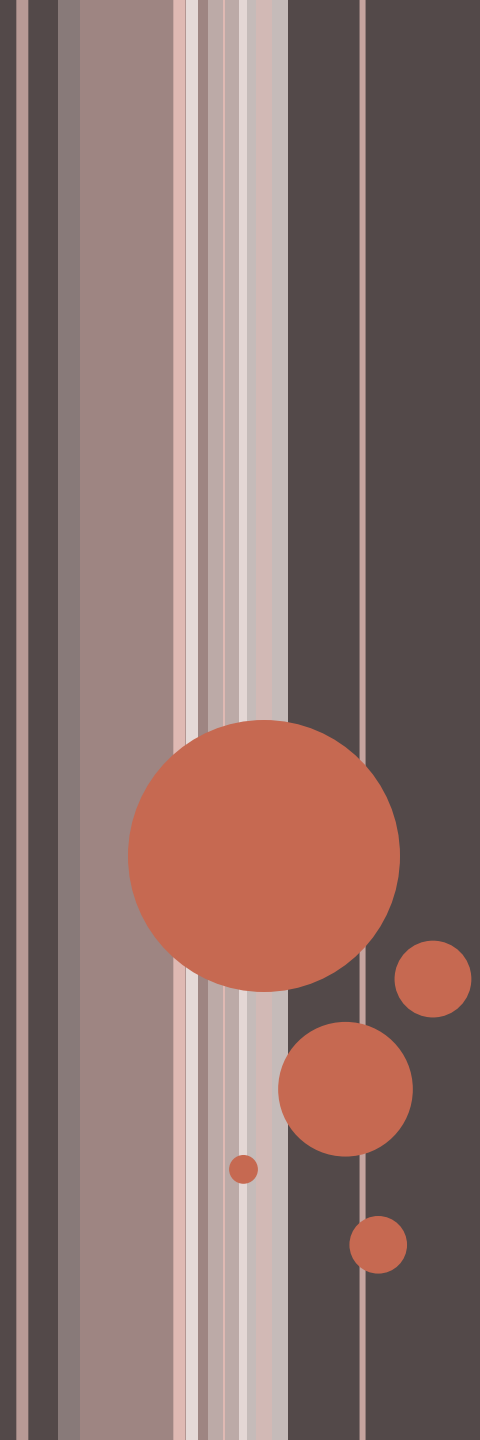
※以上全て税別、ご注文は総額20,000円(税別)以上の承りとなります。また、1種類につき10個以上からの承りとなります。
仕入れ状況により、副菜の内容が若干変わる場合がございます。



商品のご案内

(株)明治座 東砂営業所





新商品のご案内

2,500円～5,000円

お重商品

和食お重・折詰

杉-90 SUGI-90



容器:お重／折詰

サイズ:折詰 21×21cm／お重 25×25cm

販売価格:2,500円

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

【献立】

- ・鮭の木の芽味噌焼き、玉子焼き、小松菜のお浸し、白
花豆、鱈の梅肉焼き、茗荷の白扇揚げ
- ・炊き合わせ(小茄子焼き・大根・ぜんまい東寺揚げ煮・
蒟・南京餡)
- ・鶏肉の炊き焼きと野菜(焼きネギ・海老芋の白扇揚げ・さ
や隠元)の鶏そぼろ餡かけ
- ・白飯(国産米)、白ごま、京柴漬け

下記の吸物はお重にのみご用意します

- ・吸物 海老真丈、三つ葉、若芽、柚子

*献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

お重の場合

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

折詰の場合

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

和食お重

梅-90 UME-90



サイズ:25cm×25cm 容器:お重

販売価格:3,000円

刺身の場合→消費期限:納品後3時間 *10〜20度保管*刺身要冷蔵

天婦羅の場合消費期限:納品後4時間 *10〜20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

* 刺身を天麩羅に変更した場合でもアレルギー特定原材料に変更はございません。

【献立】

- ・鮭の木の芽味噌焼き、玉子焼き、小松菜のお浸し、白
花豆、鱈の梅肉焼き、茗荷の白扇揚げ
- ・鮪、鯛、妻一式 又は 海老と野菜の天婦羅盛り
- ・炊き合わせ(小茄子焼き・大根・ぜんまい東寺揚げ煮・
落・南京餡)
- ・鶏肉の炊き焼きと野菜(焼きネギ・海老芋の白扇揚げ・さ
や隠元)の鶏そぼろ餡かけ
- ・白飯(国産米)、白ごま、京柴漬け
- ・吸物 海老真丈、三つ葉、若芽、柚子

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

* 刺身は別途保冷ケースに入れた状態で納品いたします。

* 刺身は天婦羅各種に変更できます。

和食お重

竹-90 TAKE-90



サイズ:28cm×28cm 容器:お重

販売価格:4,000円

刺身の場合→消費期限:納品後3時間 *10~20度保管*刺身要冷蔵

天婦羅の場合消費期限:納品後4時間 *10~20度保管

アレルギー特定原材料



* 刺身を天麩羅に変更した場合でもアレルギー特定原材料に変更はございません。

【献立】

- ・鮭の木の芽味噌焼き、玉子焼き、小松菜のお浸し、白
花豆、鱈の梅肉焼き、茗荷の白扇揚げ
- ・炊き合わせ(小茄子焼き・大根・ぜんまい東寺揚げ煮・
蒟・南京餡)
- ・豚の角煮 青味添え(ブロッコリー・トマト)
- ・鮪、鯛、妻一式 又は 海老と野菜の天婦羅盛り
- ・鶏肉の鯉焼きと野菜(焼きネギ・海老芋の白扇揚げ・さ
や隠元)の鶏そぼろ餡かけ
- ・白飯(国産米)、白ごま、香の物
- ・甘味(キウイ羊羹)
- ・吸物 海老真丈、三つ葉、若芽、柚子

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

* 刺身は別途保冷ケースに入れた状態で納品いたします。

* 刺身は天婦羅に変更できます。

和食お重

松-90 MATSU-90



サイズ: 38cm × 25cm 容器: お重

販売価格: 5,000円

刺身の場合→消費期限: 納品後3時間 * 10～20度保管 * 刺身要冷蔵
天婦羅の場合消費期限: 納品後4時間 * 10～20度保管

アレルギー特定原材料



* 刺身を天婦羅に変更した場合でもアレルギー特定原材料に変更はございません。

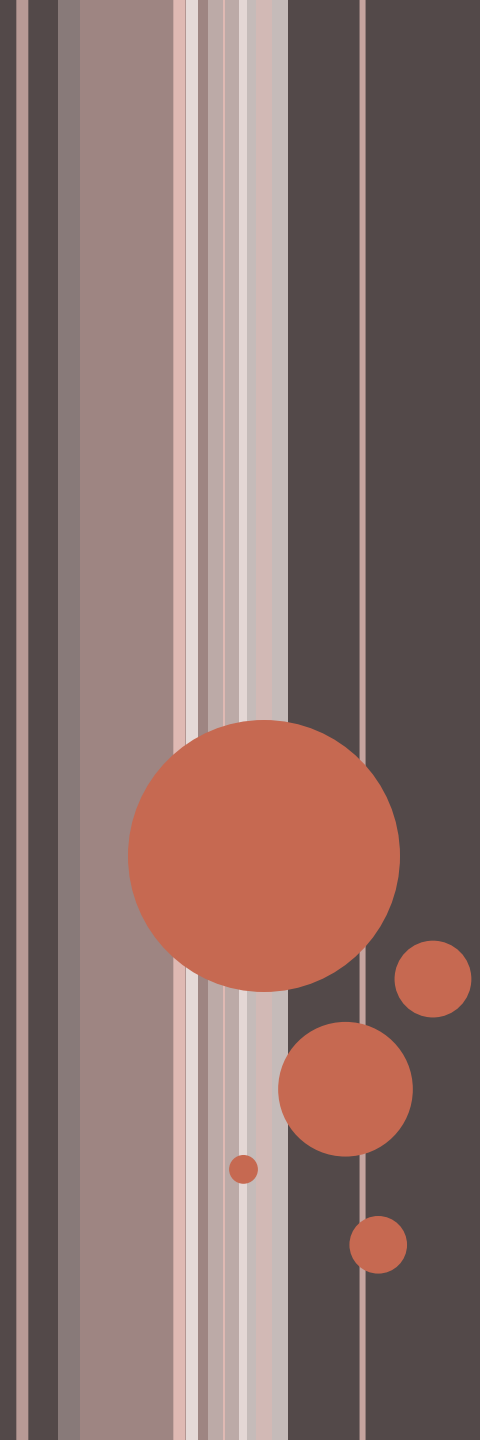
【献立】

- ・鮭の木の芽味噌焼き、玉子焼き、小松菜のお浸し、白
花豆、鱈の梅肉焼き、茗荷の白扇揚げ
- ・炊き合わせ(小茄子焼き・大根・ぜんまい東寺揚げ煮・
蕨・南京餡)
- ・鮪、勘八、妻一式 又は 海老と野菜の天婦羅盛り
- ・ローストビーフとガルニチュール(赤黄パプリカ・ズッ
キーニ素揚げ、クレソン)
- ・鶏肉の鉄焼きと野菜(焼きネギ・海老芋の白扇揚げ・さ
や隠元)の鶏そぼろ餡かけ
- ・白飯(国産米)、白ごま、京柴漬け
- ・吸物 海老真丈、三つ葉、若芽、柚子

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

* 刺身は別途保冷ケースに入れた状態で納品いたします。

* 刺身は天婦羅に変更できます。



新商品のご案内

1,500円～2,500円

お重商品

折詰商品

和食折詰 榎-90 ENOKI-90

和食お重 柚-90 YUZU-90



【献立】

- ・からす鰯江戸甘味噌焼き、玉子焼き、赤蒲鉾
隠元胡麻和え、花散らし蓮根
- ・炊き合わせ(がんもどき、六角里芋、人参、蒟、花麩)
- ・天婦羅➡フリッター(海老・獅子唐・茄子・蓮根・鱈)
- ・白飯(国産米)、白ごま、雑穀米、香の物

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

容器:折詰／お重

サイズ:折詰 21×21cm／お重 18.5×30cm

販売価格:1,500円

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

和食折詰 柶-90 HIIRAGI

和食お重 桼-90 HINOKI



【献立】

- ・銀鱈西京焼き、玉子焼き、赤蒲鉾、隠元胡麻和え、花散らし蓮根、蟹薩摩揚げ、きんぴらつくね串
- ・炊き合わせ(がんもどき、六角里芋、人参、蒟、花麩、しいたけ)
- ・天婦羅 ➡ フリッター (海老・獅子唐・茄子・蓮根・鱈)
- ・白飯(国産米)、白ごま、雑穀米、香の物

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

容器:折詰／お重

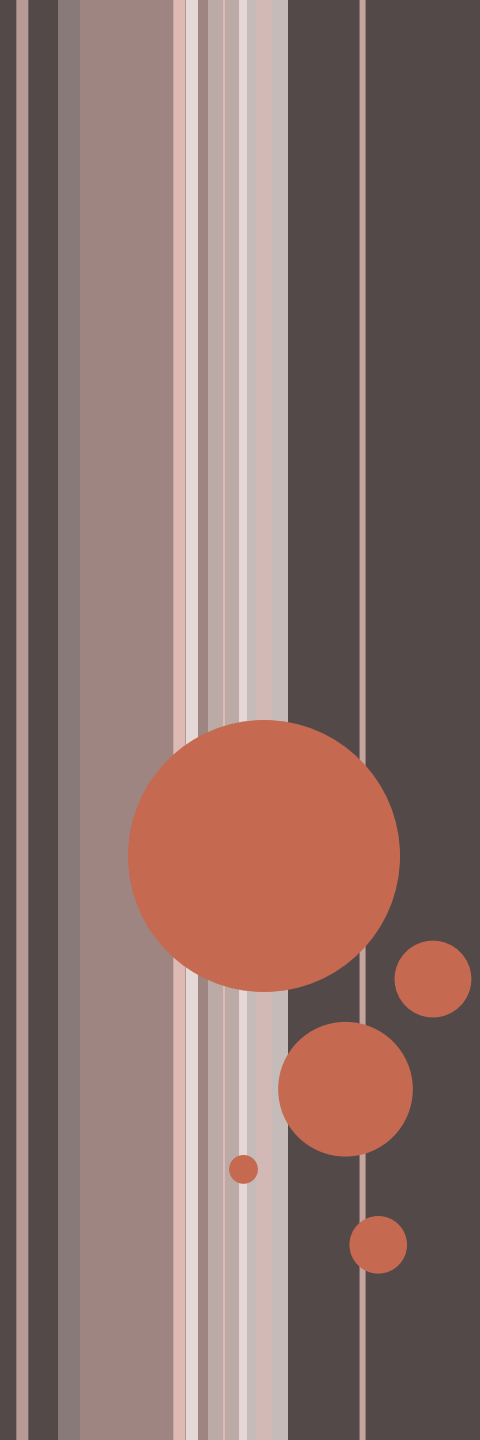
サイズ:折詰 21×21cm／お重 24×30cm

販売価格:2,000円

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----



継続

その他商品のご案内(洋食・中華)

1,500円～2,500円

お重商品

折詰商品

洋食折詰 椿-90 TSUBAKI

洋食お重 桐-90 KIRI



容器:折詰／お重

サイズ:折21×21cm／お重18.5×30cm

販売価格:1,500円

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

【献立】

- ・ミルフィーユカツ、ミートローフ、ライスコロケ、プレーンパスタ、レモン、パセリ
- ・明太ごぼうサラダ、カップケーキ、ミニトマト、ベイクドエッグ
- ・トマトオムレツ、フライドチキン、野菜マリネ、ブロッコリー
- ・白飯(国産米)、黒ごま、香の物

*献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

洋食折詰 桃-90 MOMO-90

洋食お重 櫛-90 KASHI-90



【献立】

- ・トマトソースハンバーグ、さつま芋サラダ、キャロット、ブロッコリー、プレーンパスタ
- ・ラタトゥイユ、スモークサーモン、ティラミス
- ・エビフライ、ガーリックチキン、白身魚フライ、チーズオムレツ、レモン、パセリ
- ・白飯(国産米)、黒ごま、野菜マリネ

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

容器:折詰／お重

サイズ:折21×21cm／お重24×30cm

販売価格:2,000円

消費期限:納品後4時間 * 10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

洋食お重・折詰

櫛-90 KEYAKI-90



容器:折詰／お重

サイズ:折詰 21×21cm／お重 25×25cm

販売価格:2,500円

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

【献立】

- ・エビフライ、ミルフィーユカツ(シソ・チーズ)、ティラミス、さつま芋サラダ
- ・タコのマリネ、パテ・ド・カンパーニュ、エビとウニのテリーヌ、チキンソワーズ、サーモンローフのパイ包み
- ・ローストビーフ、ベイクドエッグ、ラタトゥイユのタルトレット、クレソン
- ・白飯(国産米)、黒ごま、野菜マリネ

——— 下記のスープはお重にのみご用意します ———

- ・ブイヨンスープ

*献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

*スープが付いた場合でもアレルギー特定原材料に変更はございません。

中華折詰 樹-90 ITSUKI-90

中華お重 榊-90 SAKAKI-90



【献立】

- ・揚げ春巻き、春雨サラダ、シューマイ、胡麻団子、麻婆茄子豆腐(揚げ茄子、高野豆腐、青梗菜)
- ・酢鶏(鶏肉、筍、ピーマン、パプリカ、玉ねぎ、人参)
- ・豚角煮の小松菜添え
- ・白飯(国産米)、黒ごま、ザーサイ

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

容器:折詰／お重

サイズ:折21×21cm／お重18.5×30cm

販売価格: **1,500円**

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

中華折詰 桜-90 SAKURA-90

中華お重 楓-90 KAEDE-90



【献立】

- ・油淋鶏、揚げ茄子、獅子唐素揚げ、黒糖わらび餅
- ・カニシュウマイ、海鮮春巻き、カニ餡かけオムレツ、チンジャオロース
- ・中華炒め(イカ、エビ、ブロッコリー、白菜)
- ・白飯(国産米)、黒ごま、ザーサイ

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

容器:折詰／お重

サイズ:折21×21cm／お重24×30cm

販売価格:2,000円

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

中華お重・折詰

橘-90 TACHIBANA-90



【献立】

- ・エビチリ小松菜和え
- ・カニ爪フライ、中華クラゲ、フカヒレ 餡かけ中華炒め
(白菜、ブロッコリー、ホタテ、枝豆)
- ・牛肉と野菜のXO醤炒め
(ピーマン、パプリカ、青梗菜)
- ・白飯(国産米)、黒ごま、ザーサイ

——— 下記のスープはお重にのみご用意します ———

- ・中華スープ、春雨、ワカメ、白髪葱、クコの実

* 献立については内容が変わる場合がございますので
予めご了承ください。

容器:折詰／お重

サイズ:折詰 21×21cm／お重 25×25cm

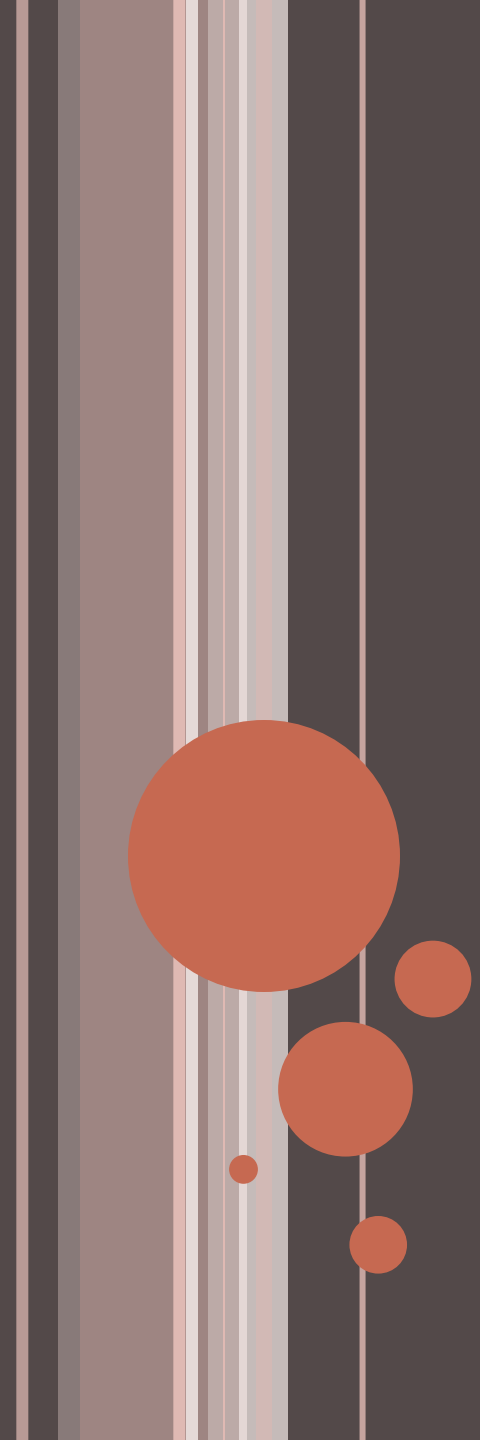
販売価格:2,500円

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

* スープが付いた場合でもアレルギー特定原材料に変更はございません。



新商品のご案内

季節商品

木箱商品

季節のお弁当(新商品)

和食 花すすき-90 HANASUSUKI-90

* 季節により内容が変更となります。



【献立】～参考例～

- ・鮭塩麴焼き、玉子焼き、鶏松風、薩摩芋の甘露煮、一口昆布巻き
- ・海老の丹波焼き、酢蓮、蟹と菊の酢浸し、渋皮栗の甘露煮
- ・椎茸と帆立の二身揚げ、ごま豆腐のカダイフ揚げ、ズッキーニの素揚げ、子苺荷の天麩羅
- ・炊き合わせ(里芋、茄子の翡翠焼き煮、鰯甘露、小松菜、人参、丹波しめじ、豚の角煮)
- ・鱧とイクラの栗ご飯(国産米)、銀杏・花散らし蓮根、香の物

* 献立については季節ごとに内容が変わります。

容器: 桐箱

サイズ: 19×27.5cm

販売価格: 4,000円

消費期限: 納品後4時間 * 10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

季節のお弁当(新商品)

和食 風花-90 KAZAHANA-90

* 季節により内容が変更となります。



容器: 桐箱

サイズ: 22.5×22.5cm

販売価格: 5,000円

消費期限: 納品後4時間 * 10〜20度保管

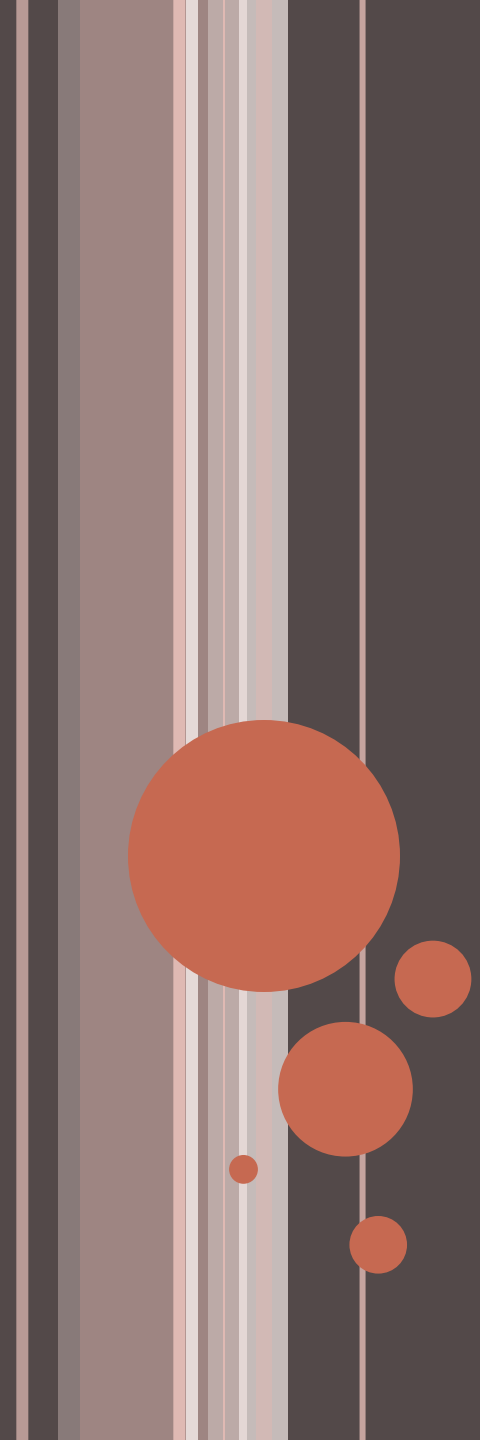
【献立】

- ・かれい江戸甘味噌焼き、玉子焼き、海老白煮、
子持ち鮎昆布巻き、栗茶巾、
野菜の合い混ぜ(椎茸・胡瓜・人参・干し柿)、
隠元の合鴨白ローズ巻き、サーモンとひらめの博多押し
- ・炊き合わせ(鯛の照り煮・蕪・海老芋のオランダ煮・南瓜・
人参・芯取菜)
- ・ロブスターの白味噌煮 しめじと春菊添え
- ・秋の彩り松茸ご飯(国産米)、サヨリの風干し焼き、薩摩芋、
大根、青梗菜、黄菊、紫菊、香の物

* 献立については季節ごとに内容が変わります。

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----



商品のご案内

精進(ベジタリアン・ヴィーガン)商品

ベジタリアン・ヴィーガン対応 精進和食



※写真はイメージです。

容器:折詰／お重



※写真はイメージです。

容器:折詰／お重

販売価格:6,000～円(税込)

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

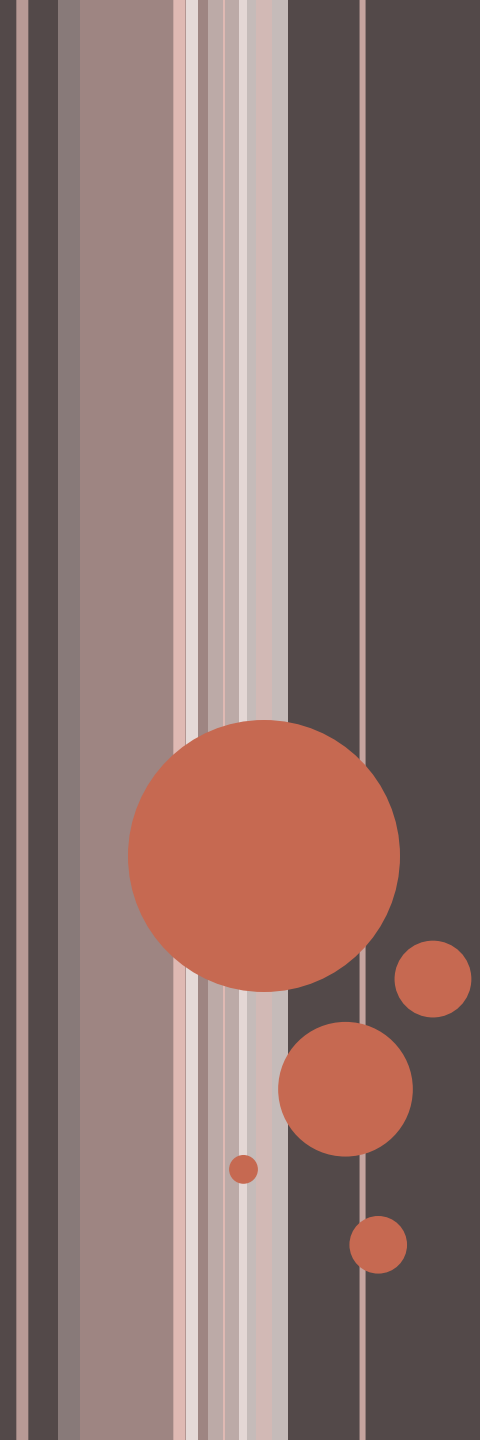
販売価格:3,500～円(税込)

消費期限:納品後4時間 *10～20度保管

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----





新商品のご案内

にぎり寿司

にぎり寿司

MN-65 重箱



容器: 重箱

サイズ: 25×38cm

販売価格: **6,500円**

消費期限: 納品後3時間 * 保冷バッグ内管理 10度

【献立】

鮪(赤身)、カッパ巻き、鉄火巻き、烏賊、海老、
サーモン、小鰭、玉子、ネギトロ、穴子、ガリ

* 仕入れの都合にて内容が変更となる場合がございます。

* 国産米を使用しております。

* 菜箸・和皿・醤油などのお申し込みは数量に限りがあり、
ご希望に添えない場合がございます。

* お客様のご希望による内容調整・変更などには
対応できません。

上記については何卒、予めご理解のほどよろしくお願いいたします。

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

にぎり寿司

MN-80 重箱



容器: 重箱

サイズ: 25×38cm

販売価格: 8,000円

消費期限: 納品後3時間 * 保冷バッグ内管理 10度

【献立】

鮭(赤身)、鯛、烏賊、海老、勘八、穴子、玉子、
ネギトロ、小鰭、ガリ

* 仕入れの都合にて内容が変更となる場合がございます。

* 国産米を使用しております。

* 菜箸・和皿・醤油などのお申し込みは数量に限りがあり、
ご希望に添えない場合がございます。

* お客様のご希望による内容調整・変更などには対応できません。
上記については何卒、予めご理解のほどよろしくお願いいたします。

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

にぎり寿司

MN-100 重箱



【献立】

鮪(トロ)、烏賊、勘八、海老、玉子、サーモン、穴子、雲丹、鮪(赤身)、ガリ

*仕入れの都合にて内容が変更となる場合がございます。

*国産米を使用しております。

*菜箸・和皿・醤油などのお申し込みは数量に限りがあり、ご希望に添えない場合がございます。

*お客様のご希望による内容調整・変更などには対応できません。上記については何卒、予めご理解のほどよろしくお願いいたします。

容器: 重箱

サイズ: 25×38cm

販売価格: 10,000円

消費期限: 納品後3時間 *保冷バッグ内管理 10度

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

にぎり寿司

MN-120 桶



【献立】

鉄火巻き、玉子、烏賊、つぶ貝、鮪(トロ)、小鰭、
サーモン、鯛、鮪(赤身)、海老、いくら、穴子、ガリ

*仕入れの都合にて内容が変更となる場合がございます。

*国産米を使用しております。

*菜箸・和皿・醤油などのお申し込みは数量に限りがあり、
ご希望に添えない場合がございます。

*お客様のご希望による内容調整・変更などには対応できません。
上記については何卒、予めご理解のほどよろしくお願いいたします。

容器:桶

サイズ:直径40cm

販売価格:12,000円

消費期限:納品後3時間 *保冷バッグ内管理 10度

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

にぎり寿司

MN-150 桶



【献立】

鉄火巻き、玉子、烏賊、帆立、鮪(トロ)、甘海老、勘八、
鮪(赤身)、いくら、雲丹、蟹、鮑、穴子、ガリ

*仕入れの都合にて内容が変更となる場合がございます。

*国産米を使用しております。

*菜箸・和皿・醤油などのお申し込みは数量に限りがあり、
ご希望に添えない場合がございます。

*お客様のご希望による内容調整・変更などには対応できません。
上記については何卒、予めご理解のほどよろしくお願いいたします。

容器:桶

サイズ:直径40cm

販売価格:15,000円

消費期限:納品後3時間 *保冷バッグ内管理 10度

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

にぎり寿司

MN-200 桶



【献立】

玉子、鮪(トロ)、帆立、勘八、子持ち昆布、小鰭、
鮪(赤身)、海老、雲丹、穴子、ガリ

* 仕入れの都合にて内容が変更となる場合がございます。

* 国産米を使用しております。

* 菜箸・和皿・醤油などのお申し込みは数量に限りがあり、
ご希望に添えない場合がございます。

* お客様のご希望による内容調整・変更などには対応できません。
上記については何卒、予めご理解のほどよろしくお願いいたします。

容器: 桶

サイズ: 直径40cm

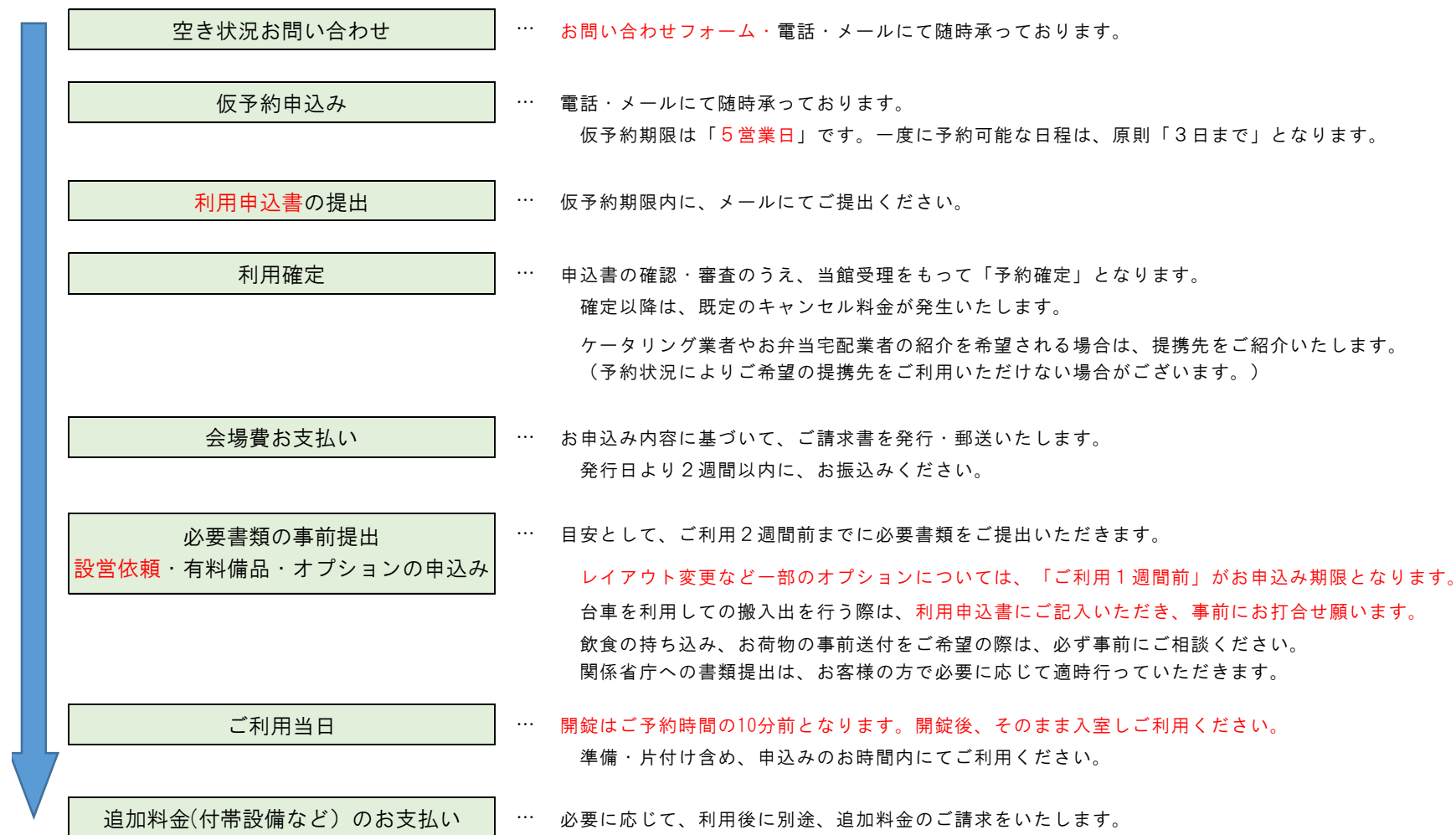
販売価格: **20,000円**

消費期限: 納品後4時間 * 保冷バッグ内管理 10度

アレルギー特定原材料

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに	くるみ
---	---	----	----	-----	----	----	-----

ご利用の流れ (2024年4月版)



会場内覧、お見積りのご依頼は、随時承っております。

会場にての事前打ち合わせ、投影用PC接続事前チェックをご希望の際も、随時ご相談ください。

※予約優先となりますので、ご希望の会議室を内覧できない場合もございます。

日本橋浜町Fタワー貸しホール 利用規約

【場 所】 〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町 3-22-1 日本橋浜町Fタワー商業棟3階

【用 途】 会 議・講演会・展示会・研修会・懇親会 （物品販売会でのご利用はできません。）

【ご利用について】

1. 利用時間 8:00-22:00

※3時間から1時間単位でご予約が可能です。

※ご利用時間には、ご準備・後片付け・入室・退室に要する時間も含まれます。ご利用の際には料金が発生いたしますので、あらかじめご了承ください。

2. 延長利用

追加料金で次の利用者の利用開始に支障がない範囲のご利用が可能です。

尚、予約状況によっては、お受けできないことがございます。ご了承ください。

3. 休館日 年末年始、ビルメンテナンス日

4. キャンセル料

- ・予約確定日よりご利用の90日前まで 30%
- ・ご利用の90日前より15日前まで 50%
- ・ご利用の14日前より前日まで 70%
- ・ご利用の当日 100%

※メール、お電話にてご連絡のうえ、キャンセル申入書を、メールにてご提出ください。

書類到着・受理をもって、キャンセルの確定となります。

【利用料金】 最短3時間から1時間単位でご予約可能

A 会議室	36.4 坪	60 席	22,000 円/1 時間	11,000 円/延長 30 分
B 会議室	24.8 坪	48 席	16,500 円/1 時間	8,250 円/延長 30 分
AB 会議室	61.2 坪	120 席	27,500 円/1 時間	13,750 円/延長 30 分

【お申し込み】

1. 利用受付 6ヶ月前より

2. 受付時間 ワテラスコモン開館時間内にて（お電話は平日のみ・18時まで／メールは休館日を除き土日祝も対応可）

3. 申込手続 お客様より空き室状況の確認（お問い合わせフォーム、メール、お電話にて）

→仮予約（メール、お電話にて）

→仮予約の確定

→利用申込書を当社にメールにてお送り下さい

※仮予約より 5 営業日以内に、お申込みを頂かないと仮予約は消えてしまいますので、ご注意ください。

→ご予約の確定（仮予約なしでのお申込みは、ご予約の確定とはなりませんので、ご注意ください）

4. 弊社より請求書送付

お客様からの予約確定後、弊社より請求書を郵送致します。

5. 備品使用

・お申込の際、使用を希望する備品を利用申込書にご記入願います。事前申込みのない場合、当日の申入れ等の場合対応できません。また直前（ご利用 1 週間以内）の使用申込は、必ずお電話での申込みをお願い致します。

6. 持参備品

・お持ち込み器材・機器がございましたら利用申込書にご記入いただき、事前にお打合せ（搬入・設置位置・搬出等）願います。

・内容によっては、お持ち込み頂けない場合、養生をお願いする場合がございます。

7. お支払い

・ご請求書に記載する入金〆切日迄に、弊社指定口座へお振込をお願い致します。

・ご入金の確認が出来ませんと、当日のご利用ができませんのでご注意下さい。

お振込先： 安田開発株式会社 みずほ銀行 大手町営業部 普通預金 no.2216127

※銀行振込手数料につきましては、振込者のご負担とさせていただきます。

【当日のご利用について】

- ・開錠はご予約時間の 10 分前となります。開錠後、そのまま入室しご利用ください。
- ・貸ホールは現況（基本レイアウト）貸しとなります。イス・テーブル等の移動はご自由ですが、退室する際にはご利用時間内で、元に戻していただくようになります。また、レイアウトを元に戻されない場合は、次回のご利用のお断りをさせていただく事となります。
- ・利用時間延長をご希望の際は、内線にてご連絡下さい。こちらからの終了の確認は、原則いたしておりません。ご連絡がない場合も、延長利用の対象となりますのでご注意ください。
- ・ご利用人数は、原則として基本レイアウトの席数内をお願い致します。なお、ご利用人数を超える場合は、事前にご連絡下さい。
- ・ご利用後、汚れが著しい場合は清掃料金を別途請求させていただきます。
- ・受付、荷物預り、来館者へのご案内等のご利用者側にて、利用申込み時間内をお願い致します。
- ・ゴミ、空缶等の処分はご利用者側にてお願い致します。
- ・お手洗いは、当館 3 階フロアのみご利用ください。他フロアのお手洗いは一切使用禁止となっております。
- ・貸ホールと無関係な場所への立ち入りやご利用はご遠慮ください。

【インターネット（Wi-Fi/LAN 回線）】

- ・インターネット回線をご用意しておりますが、通信速度はご利用環境によって異なるため、事前のテストを推奨しております
- ・ご利用に際してのセキュリティ設定は、お客様ご自身の責任において行っていただくようお願いいたします。
- ・本サービスのご利用・予期せぬ停止や不良が原因となり発生した損失や損害については、当社は一切の責任は負いかねますので、予めご了承ください。
- ・会議室の外（ホワイエ・控室・サービスルーム等）では、ご利用になれません。

【飲食について】

- ・飲食希望の際は、事前に利用申込書にご記入下さい。ゴミはお持ち帰り下さい。
- ・ご利用後、汚れが著しい場合は清掃料金を別途請求させていただきます。

【喫煙について】

- ・喫煙はホワイエ内の喫煙所にてお願い致します。貸ホール内及び廊下等指定された場所以外の場合での喫煙は、禁止となっております。
- ・火の始末には十分ご注意願います。

【ご利用にあたって】

1. お 願 い

- ・不時の災害に備えて緊急避難路と非常口、消火設備等をあらかじめご承知おき願います。
- ・電話・伝言・FAX等の取次ぎは、致しかねますのでご了承ください。
- ・荷物・貴重品・備品機材はご利用者の責任で管理してください。万が一の紛失、盗難、破損については、弊社は一切責任を負いません。
- ・ご利用者の故意もしくは過失により会議室、当ビル附属設備または備品等を汚損、破損あるいは紛失した場合はその損害を弁償していただきます。
- ・来館者には、当貸ホールの場所を十分にご周知いただくようお願い致します。当方でのご案内は致しておりません。
- ・地下に共用の時間貸し駐車場がございます。

2. 利用制限

下記のいずれかに該当する場合及び違反した場合、申込みの取消またはご利用中での中断をしていただくことがあります。尚、この場合に生じた損害責任は、ご利用者にご負担いただきますのであらかじめご了承ください。

- ・申込時の使用目的、使用方法が事実と反したとき。
- ・施設または設備を毀損する恐れがあると認められるとき。
- ・他の会議室利用者、ビル内他会社に迷惑を及ぼしたとき。

・暴力的行為、違法な行為を行う恐れがある団体もしくはその関係者または事業内容が明確でない団体が主催、共済、後援、もしくは協賛する行事に利用するとき。また、これらの団体の利益になると認められるとき。

・申込み利用者が許可なく第三者に利用権の譲渡または転貸したとき。

・常識を超えた備品のお持込または、使用をされたとき。

3. 禁止事項

・当ビル及び貸ホール内においての物品の販売は禁止させていただきます。

・ポスター等の掲示物を壁や扉等に貼付、粘着テープ貼り、釘打ち、鉋どめは禁止させていただきます。

・館外に什器や物品または看板類を置くことは、お断りいたします。

【反社会的勢力等の排除】

1. ご利用者及び運営者は、現在、暴力団、暴力団員、暴力団関係企業、総会屋等、社会運動等標ぼうゴロまたは特殊知能暴力団その他これらに準ずる者（以下これらを「暴力団員等」という。）に該当しないこと、及び次の各号に記載されるような関係を有しないことを相互に表明し、かつ将来にわたってもこれらを表明し、保証します。自らが、暴力団、暴力団員、暴力団構成員、暴力団準構成員、暴力団関係企業、総会屋、社会運動標ぼうゴロ、特殊知能暴力集団等若しくはこれらに準ずる者またはその構成員（以下、総称して「反社会的勢力」という）のいずれにも該当しないこと。

① 暴力団員等が経営を支配していると認められる関係

② 暴力団員等が経営に実質的に関与していると認められる関係

③ 自己、自社若しくは第三者の不正の利益を図る目的または第三者に損害を加える目的をもってする等、不当に暴力団員を利用していると認められる関係

④ 暴力団員等に対して資金等を提供し、または便宜を供与する等の関与をしていると認められる関係

⑤ 役員または経営に実質的に関与している者が暴力団員等と社会的に非難されるべき関係

2. ご利用者及び運営者は、自らまたは第三者を利用して次の各号のいずれかにでも該当する行為を行ってはなりません。

① 暴力的な要求行為

② 法的な責任を超えた不当な要求行為

③ 取引に関して、脅迫的な言動をし、または暴力を用いる行為

④ 風説を流布し、偽計を用いまたは威力を用いて相手方の信用を毀損し、又は相手方の業務を妨害する行為

⑤ その他前各号に準ずる行為

3. 当施設は、ご利用者が前2項のいずれかにでも違反した場合は、相手方の有する期限の利益を喪失させ、また、通知または催告等何らの手続きを要しないで直ちに利用契約を解除することができるものとします。

4. 当施設が、本条各項の規定により利用契約を解除した場合には、ご利用者に損害を生じてでも何らこれ

を賠償ないし補償することは要せず、また、かかる解除により当施設に損害が生じたときは、ご利用者はその損害を賠償するものとします。また、当施設が受領済みの利用料金をご利用者に一切返の未払が還せず、利用料金総額の全部を取得することに同意し、万一、利用料金あるときは、当施設に対し未払額の金額を使用契約解除の日から3日以内に支払うことを確約するものとします。

【個人情報保護方針について】

- (1) 当施設では、施設運営上必要な範囲内で、かつ、適法で公正な手段により個人情報を取得します。
- (2) 当施設は、取得した個人情報を施設運営の利用目的で、運営者で使用させていただきます。個人情報保護方針の詳細につきましては、運営者の「個人情報のお取り扱いについて」をご一読いただいた上、お申込みをお願いいたします。

個人情報のお取り扱いについて <https://yasuda-dev.co.jp/privacy.html>

以 上

日本橋浜町Fタワープラザ利用申込書

年 月 日

■お客様情報

会社名					
ご担当部署		TEL		FAX	
ご担当者		e-mail			
住所	〒				
請求書送付先 (希望方法に○)	上記住所へ、郵送のみ / 上記メールアドレスへ、PDFデータ送付のみ / 両方				

※ ご指定が無い場合は、郵送のみでの対応とさせていただきます。

■ご利用内容

利用日	年 月 日 (曜日)				
利用時間	時 分 から 時 分				
利用室名	A ・ B ・ A+B				
用途	会議・講演会・研修会・その他 ()				
同意事項	☐ 利用規約に同意する ※利用規約をご確認の上、同意事項及び確約事項の口3か所にチェックをお願い致します。記載ない場合はご予約を受け付け出来ない場合がございます。				
	☐ 行政からの要請・指導、天変地異災害、事故事件等により、会場使用が困難であると当館が判断した場合は、催事を中止し、利用を取りやめとすることに同意する。				
確約事項	☐ 申込者（法人の場合はその役員を含む）は、現在および将来にわたって、暴力団、暴力団員、暴力団関係者、総会屋、社会運動等標榜ゴロ、特殊知能暴力集団、その他これに準ずる反社会的勢力に該当しないこと、ならびにこれらの者との関係を一切有しないことを表明し、確約します。				
看板名				利用人数	人
当日ご担当者			当日ご担当者の 携帯番号		
設営依頼（有料）	有 ・ 無 ※有の際は、ご希望の配置レイアウト図を、利用1週間前迄にご提出ください。				
有料備品 (使用希望に○)	ワイヤレスマイクセット (4本) ・ 追加有線マイク × 本 (2本まで) (床上マイクスタンド2本含む) 講演台用アクリルパーテーション × 個 (2個まで) ※感染症対策備品 プロジェクター ・ スクリーン ・ ステージセット (4枚) ・ 吊バトン				
有料設備利用	サービスルーム	有 ・ 無	控室	有 ・ 無	
インターネット利用 ※料金は会場費に含む	LAN回線 ※LANケーブルはお持ちください。	有 ・ 無	wi-fi	有 ・ 無	
持参備品	有 () ・ 無				
無料備品 (使用希望に○)	ブルーレイ (DVD/CD) プレイヤー ・ 卓上マイクスタンド × 個 (2個まで) ・ 床上マイクスタンド (追加) ×1 ・ 電源延長コード ×1				
	講演台 × 台 (2台まで) ・ ホワイトボード × 台 (2台まで) ・ PC用RGBケーブル (10m) ×1 ・ PC用HDMIケーブル (5m) ×1 ※音声接続は出来ません				
お打合せ事項 その他	飲食 有 ・ 無 (ゴミはお持ち帰りください)		ケータリング会社の紹介希望 有 ・ 無 宅配お弁当会社の紹介希望 有 ・ 無		

＜ご注意＞上記各欄の利用有無いずれにも○が無い場合は、利用無しにてのご対応となります。悪しからずご了承ください。

■アンケート ※当会場をどのようにしてお知りになりましたか？ ご協力よろしくお願い致します。

☐ 初めて利用
 ☐ 以前利用
 ☐ 館内テナント様
 ☐ 安田不動産管理ビルテナント様
 ☐ FタワープラザホールHP 直接
 ☐ その他 ()
 ・ 専門検索サイト【ロ会議室セレクト ☐ その他 ()】

受付印

送信頂いた本申込書を弊社担当者確認（受付印）の後、返信させていただきます。
 返信させて頂いた受付印が押印された御申込書は、本予約完了の大切な書類でございますので、
 ご利用当日まで保管下さいますようお願い申し上げます。

東京都千代田区神田淡路町2丁目101番地
 ワテラスタワー2階 ワテラスコモン受付
TEL 03-5294-6300
 E-mail: info@waterrascommon.com

貸会議室 キャンセル申込書

年 月 日

日本橋浜町Fタワープラザ3階
日本橋浜町Fタワーホール

下記の予約をキャンセル致します。

(下欄 御記入 及び ○囲み願います)

会 社 名			
連 絡 担 当 者			
予 約 済 利 用 日	年 月 日 (曜日)		
予 約 済 利 用 時 間	時 分 から 時 分		
室 名	A ・ B ・ A+B		
会 議 名 称			
備 考			
返 金 口 座 ※ 返金がある場合に記入ください。			
銀 行 名			
支 店 名			
口 座 種 別		口 座 番 号	
口 座 名 義 (カ ナ)			

※ キャンセルの際は、電話でご連絡のうえ、以上の必要事項を記入したキャンセル申込書を、
下記メールアドレスにお送りください。書類の当館受理をもって、キャンセル確定となります。

許可印

☐ 請求	会場費 (税別)	キャンセル料率	キャンセル料金
☐ 返金	ご入金済額 (税込)	キャンセル料金	ご返金額

※ 規定のキャンセル料が発生致します。なお、振込手数料はお客様のご負担となります。
※ 払い戻しが発生した場合、本書を受領後より1ヶ月以内に払い戻しいたします。手数料はお客様のご負担となります。

東京都千代田区神田淡路町2丁目101番地 ワテラスコモン2階受付
ワテラスコモン TEL:03-5294-6300
E-mail:info@waterrascommon.com

西暦 年 月 日

日本橋浜町Fタワー

御中

会社名
役 職 ⑩
責任者
電 話

作 業 届

下記の通り作業を実施致しますので承認願います。実施に際しては、防災センターの指示事項を遵守し、安全確保に万全を期し、作業致します。

期 間	着 工	年 月 日 曜日 時 分
	完 成	年 月 日 曜日 時 分
場 所		
作業内容		
作 業 者	会社名・人数	計 名
	責任者・電話	/TEL
設備使用 の有無	エレベーター専用	有・無 〈使用E V 号機〉
	駐車場使用	※ 原則として時間貸し駐車場を利用する事
	電 気 使 用	有・無 〈容量 〉
	火 気 使 用	有・無 〈火気種類 〉 ※ 原則火気使用禁止 止むを得ずしようとした場合は5時間現場待機
	そ の 他	
指示事項		

(注) 作業を行う場合は、防災センターと打合せを行なった後、事前に作業届を提出して下さい。
また、内容に変更がある場合は事前に連絡をお願い致します。

※発注・依頼会社にて記入を御願い致します。