

ビジネスの中心地「新橋・虎ノ門」 スピーディなアクセスでスマートな催しを

Access

JR・銀座線「新橋」駅、
都営三田線「内幸町」駅 徒歩5分



Outline

施設名	新虎安田ビルNIKAI カンファレンス
住所	〒105-0004 東京都港区新橋4丁目3番1号 新虎安田ビル2階
営業時間	9:00～19:00(平日・土日・祝日) ※施設保守点検日・年末年始等閉所日がございます。 ※9:00～19:00の時間外のご利用に関しては、事前相談により承っております。
電話受付	9:00～18:00(平日・土日・祝日) ※時間外でも対応可能な場合がございますので、 NIKAI専用ダイヤルまでお気軽にご相談ください。
運営者	安田開発株式会社

お問い合わせ先

03-6432-0408 (NIKAI 専用ダイヤル)

info@shintora-nikai.jp

https://conference.yasuda-re.co.jp/shintora-yasuda

新虎安田ビル NIKAI カンファレンス

Shin-Tora YASUDA bldg. NIKAI Conference

NIKAI
Conference

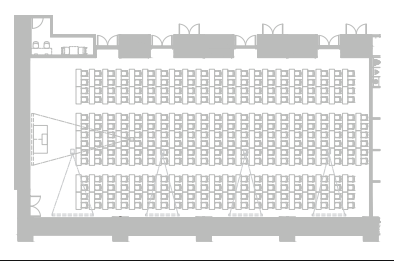
Conference Hall



ホール全体は、より広くて使いやすい空間に

正面壁側には、200インチのスクリーンと
10,000lmのプロジェクターが設置されており、
セミナー・株主総会など多用途でご利用可能。

スクール形式：300席

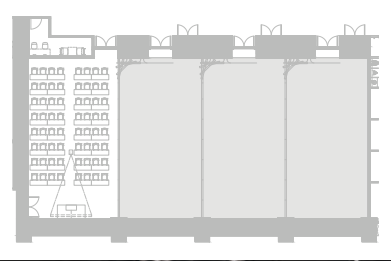


スクール形式：Room A+B+C+D



100名以下のご利用シーンでも、1区画から。

区画ごとに窓際のスクリーンとプロジェクターが完備されていて、
少人数のセミナーやちょっとした研修に最適。



スクール形式：64席

Price

貸出時間	Room Plan / Price								
	A+B+C+D	A+B+C	A+B	C+D	A	B	C	D	控室
面積	404㎡	306㎡	207㎡	197㎡	108㎡	99㎡	99㎡	98㎡	13㎡
スクール形式	300席	210席	126席	108席	64席	64席	64席	64席	—
シアター形式	460席	320席	210席	180席	110席	100席	100席	100席	—
島型形式	240席	150席	90席	72席	40席	36席	36席	36席	—
口の字形式	—	—	56席	56席	40席	36席	36席	36席	—
3時間（9時～19時内）	281,600円	240,900円	172,700円	161,700円	96,800円	84,700円	84,700円	84,700円	11,000円
5時間（9時～19時内）	423,500円	360,800円	259,600円	243,100円	145,200円	127,600円	127,600円	127,600円	16,500円
1日（9時～19時）	752,400円	641,300円	460,900円	432,300円	258,500円	227,700円	227,700円	227,700円	22,000円
追加1時間（9時～19時内）	93,500円	80,300円	57,200円	53,900円	31,900円	28,600円	28,600円	28,600円	—
追加1時間（9時～19時外）	122,100円	104,500円	74,800円	70,400円	41,800円	37,400円	37,400円	37,400円	—

Facility Description



給湯室・授乳室
乳幼児をお連れの方にも対応。



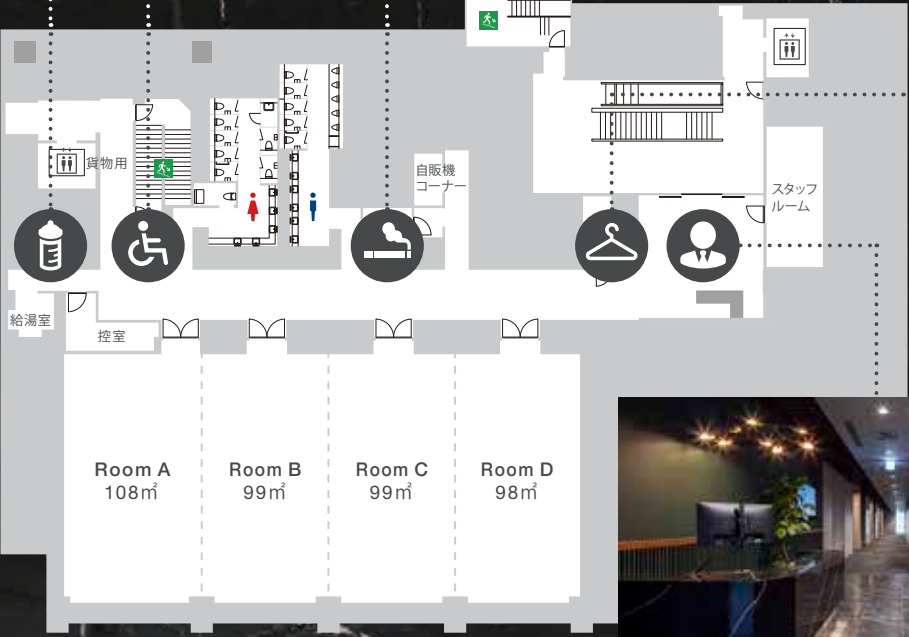
誰でもトイレ
バリアフリー対応。



喫煙室
喫煙専用室をご用意。



クローク
上着やお荷物の収容に。



ホワイエ（受付）
会場に関わる細やかな相談ができる常駐体制
レンタル備品や、ケータリング等の手配も可能。

Facility Equipment



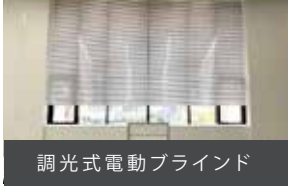
設備操作卓



単独回線あり（NURO光）



スポットライト



調光式電動ブラインド

Food & Beverage Services

※当施設との提携先をご紹介します。詳しくは、受付までお問合せください。



ケータリングサービス



ドリンクサービス



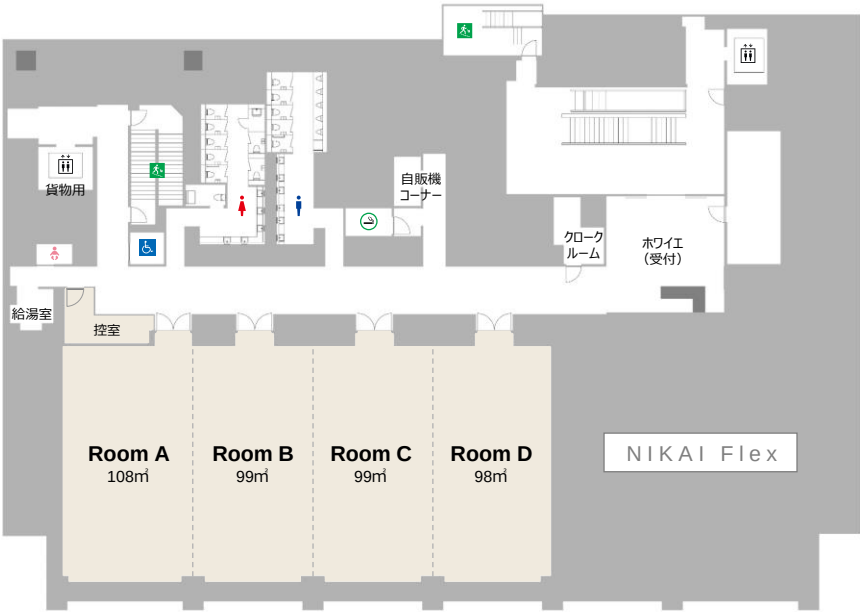
お弁当サービス

備考

- 金額表示は税込となっております。
 - 利用時間には、準備および後片付けの時間も含まれています。
 - 原則3時間以上のご予約となります。
 - 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。
- 原則利用日当日の1ヶ月前まででお申込み期限とさせていただきます。利用日当日の1ヶ月以内のお申込みに関しては、一定の制限のもと、お申込みできる場合がございます。
 - 9:00～19:00の時間外での利用も承っておりますので、ご相談ください。ただし、利用日当日2ヶ月前までのお申し出が必要となります。
 - 記載の席数は最大収容人数となります。

NIKAI Conference

料金表・フロアマップ (2024年8月版)



貸出時間	Room PLAN / Price								
	A+B+C+D	A+B+C	A+B	C+D	A	B	C	D	控室
面積	404㎡	306㎡	207㎡	197㎡	108㎡	99㎡	99㎡	98㎡	13㎡
スクール形式	300席	210席	126席	108席	64席	64席	64席	64席	-
シアター形式	460席	320席	210席	180席	110席	100席	100席	100席	-
島型形式	240席	150席	90席	72席	40席	36席	36席	36席	-
口の字形式	-	-	56席	56席	40席	36席	36席	36席	-
3時間 (9時～19時内)	281,600円	240,900円	172,700円	161,700円	96,800円	84,700円	84,700円	84,700円	11,000円
5時間 (9時～19時内)	423,500円	360,800円	259,600円	243,100円	145,200円	127,600円	127,600円	127,600円	16,500円
1日 (9時～19時)	752,400円	641,300円	460,900円	432,300円	258,500円	227,700円	227,700円	227,700円	22,000円
追加1時間 (9時～19時内)	93,500円	80,300円	57,200円	53,900円	31,900円	28,600円	28,600円	28,600円	-
追加1時間 (9時～19時外)	122,100円	104,500円	74,800円	70,400円	41,800円	37,400円	37,400円	37,400円	-

備考
- 金額表示は税込となっております。 - 利用時間には、準備および後片付けの時間も含まれています。 - 原則3時間以上のご予約となります。 - 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。 - 原則利用日当日の1ヶ月前まででお申込み期限とさせていただきます。利用日当日の1ヶ月以内のお申込みに関しては、一定の制限のもと、お申込みできる場合がございます。 9:00～19:00の時間外での利用をご希望に関しては、ご相談下さい。利用月の前々月末日までのお申し出が必要となります。 - 記載の席数は最大収容人数となります。貸出時基準レイアウトの席数以上をご希望の場合には別途料金を頂戴いたします。 - 貸出時基準レイアウトは別紙「サンプルレイアウト」よりご確認ください。

基本情報・設備一覧（2025年2月版）

■ 基本情報

設 備		内 容		
専用エントランス開閉時間		7:30～22:00（土日・祝日含む）		
搬入出	車輛制限	H2.8m（車路出入口）		
	荷捌用 駐車スペース	地下1階に荷捌き用4台あり 1台：3.5m×7m / 3台：2.9m×8.5m		
	EVサイズ （エレベータ7号機）	扉サイズ ：W1,000mm / H2,400mm カゴ内サイズ：W2,000mm×W1,500 / H2,800mm（一部H3,500mm） 積載荷重 ：1,300kg		
駐車場	カンファレンス専用	なし（近隣の時間貸駐車場をご利用ください）		
	車寄せ	あり		
トイレ	男性	小：6 / 個室：5		
	女性	個室：7		
	だれでもトイレ	個室：1		
その他	給湯室	あり	授乳室	あり
	喫煙室	あり（2階フロア内）	自動販売機	あり
	控室	1室（13㎡） ※ カンファレンスルームご利用のお客様はFlex（シェアラウンジ）内の ミーティングルームを優先的に予約可能です。		
	クロークルーム	1室（9㎡）		

備考	- エントランス開閉時間については、ビル事情により変更の可能性があります。オフィスエントランスの開閉時間とは異なります。 - 業者による備品の搬入出、荷捌き用駐車スペース利用については、事前申請が必要となります。 - クロークルームは先着順にて利用が可能です。
----	--

■ 設備一覧

設 備			Room Aメイン	Room A～D	利 用 料
天井	基準照明	LED（白昼色）	机上面700lx		-
	LEDフィックスライト		8灯（調光あり）	各室6灯（調光あり）	-
	ボタン	電動美術ボタン	1本 耐荷重：200kg ボタン長：723cm	各室1本 耐荷重:150kg ボタン長：542cm	-
	ブラインド	電動ブラインド	あり		-
	映像	電動スクリーン	1台（200インチ）	各室1台（150インチ）	有料※
		天吊プロジェクター	1台（10,000lm）	各室1台（7,000lm）	有料※
音響	スピーカー	2台（メインスピーカー）	各室6台（シーリングスピーカー）	-	
床	仕様	カーペット	タイルカーペット		-
	コンセント	床コンセント	各室16ヶ所（OAタップ4口）	各室16ヶ所（OAタップ4口）	-
	耐荷重	耐荷重	300kg/㎡		-
映像 音響 照明	操作ワゴン（タッチパネルあり）	2台			-
		・再生・録音 （CD・SD・USB・DVD・BD） ・HDMI入力 ・照明操作	・音量操作 （マイク・プレーヤ、スピーカー） ・スクリーン操作 ・天吊式プロジェクタ操作 ・エコークャンセラ		
通信	インターネット	共有有線LAN・Wifi	NURO光アクセススタンダード（規格上最大値 上り1Gbps / 下り2Gbps）		-
		単独回線	上記同様（1回線に限り利用可能）		有料※

備考	- 操作ワゴンについては2台の為、先着順にて利用が可能です。 - 操作ワゴン1台につき、HDMIの接続口数は2つまでとなります。HDMIケーブル類のご用意もごございます。 - 通信については規格上の最大値となります。回線速度はご利用環境によって異なるため、事前のテストをお願いしております。また、回線速度の保証、回線障害・プロバイダ障害による補償は致しかねますので、予めご了承ください。 - 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。
----	--

貸出備品リスト (2025年2月版)

備品名		仕様	保有数	1日単価（税込）/回	備考
備品	テーブル	W1,500mm×D450mm×H720mm	150	無料	-
	イス	W475mm×D550mm×H815mm×SH445mm	350	無料	-
	司会者台	W532mm×D495mm×H1070mm	2	2,200円 / 台	-
	演台	W905mm×D505mm×H1070mm	2	2,200円 / 台	-
	ハイチェア	W430mm×D345mm×H580～770mm	2	1,100円 / 脚	-
	ステージ	W2,400mm×D1,200mm×H400mm	2	22,000円 / 式	ステージステップとセット
	ステージステップ	-	2	無料	ステージとセットで貸出
	手許ランプ	-	2	550円 / 台	-
	レーザーポインター	ELP-GP-300	2	550円 / 台	-
	ホワイトボード	板面サイズ：W1,760mm×H865mm	2	2,200円 / 台	-
	ハンガーラック	W1280mm×D515mm×H1570mm	5	無料	-
	三つ折りパーテーション	W3,032mm×D455mm×H1,800mm	4	2,200円 / 台	-
	ベルトパーテーション	W360mm×D360mm×H902mm	1	1,100円 / 式	4本1セット
	傘立て	30本 / 1台	8	無料	-
	サインスタンド	a 外寸法 W:420 / D:350 / H:1100mm 板面寸法 W:378 / H:238mm	4	無料	-
		b 外寸法 W:340 / D:295 / H:1100mm 板面寸法 W:285 / H:430mm	2		
	移動型モニター	55型	2	22,000円 / 台	-
	賞状盆	-	1	無料	-

貸出備品リスト（2025年2月版）

備品名		仕様	保有数	1日単価（税込）/回	備考
備品	操作ワゴン	別紙「基本情報・設備一覧」参照	2	無料	先着順
	ワイヤレスマイク	ワゴン1台につき2本	6	無料	-
	ワイヤレスピンマイク	ワゴン1台につき2本	4	無料	-
	ワイヤードマイク	ワゴン1台につき2本	4	無料	Room Aのみ3本利用可能
	卓上マイクスタンド	-	5	無料	-
	床置マイクスタンド	-	6	無料	-
	天吊スクリーン	150インチ（メインのみ200インチ）	5	11,000円 / 台	Room Aのみ2台利用可能
	天吊レーザープロジェクター	7,000lm（メインのみ10,000lm）	5	33,000円 / 台	
	置型プロジェクター	4,600lm（パナソニック製PT-LMZ460J）	2	16,500円 / 台	-
	LEDフィックスライト	6灯 ※Room Aは別途8灯	32	無料	-
	インターネット	共用有線LAN・Wifi	上り1Gbps / 下り2Gbps ※規格上最大値	1	NURO光アクセス スタンダード
		単独回線	上記同様（1回線に限り利用可能）	1	
	電動美術ボタン	耐荷重150kg（メインのみ200kg）	5	無料	Room Aのみ2台利用可能
備考	・ 操作ワゴンについては2台のため、先着順にて利用が可能です。 ・ RoomAのみメインスクリーン（200インチ）、メインプロジェクター（10,000lm）、メイン電動美術ボタン（耐荷重200kg）が設置されております。設置場所については、別紙「平面図（設備）」をご参照ください。 ・ 通信については規格上の最大値となります。 回線速度の保証、回線障害・プロバイダ障害による補償は致しかねますので、予めご了承ください。 ・ 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。 ・ 当施設保有備品以外、保有数を超える備品の貸出をご希望の場合、別途有料でのレンタル対応となります。 ・ 備品の状況により数量が不足してい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。 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。				

サービス一覧 (2025年2月版)

※金額は税込み表記

各種備品・サービスの手配（提携先のご紹介含む）を行っております。

- | | |
|------------------------|--------------------------------|
| ■ レアウト変更 | 5,500円~/1区画1回につき ※1 |
| ■ 各種備品の手配（施設の保有備品以外） | 提携業者ご紹介 |
| ■ 排出ゴミの処分 ※指定ゴミ袋 70 ℓ | 2,200円/3袋
1,100円/追加1袋 |
| ■ 荷物一時預かり | 無料 ※2 |
| ■ WEB配信・撮影業者のご紹介 | 本資料 2 頁目以降参照 |
| ■ 装花業者のご紹介 | 本資料 2 頁目以降参照 |
| ■ お弁当・ケータリング・コヒサービスの紹介 | 提携業者ご紹介 ※3 |
| ■ 複合機利用（併設シェアカンジ内） | 10円/ 白黒・30円/カラー
（交通系IC決済のみ） |

その他、ご希望ございましたらスタッフまでご相談ください。

※1 レアウト変更は、サンプルレイアウトの基準配置以外の場合に発生いたします。

※2 荷物預かりご希望の場合は、事前にスタッフにご確認ください。

※3 ケータリング・お弁当・コヒサービスは、衛生管理上、当施設提携先以外のご利用は原則、お断りしております。
各種手配・ご紹介に関しては発注期限や提供可能時間がございます。詳しくはスタッフまでお問合せください。

ケータリング



<提携先>

- 三笠会館
- コルドン・ブルー
- おり原
- BALNI BARBI
- LOYCE

お弁当



<提携先>

- 明治座
- おり原
- まい泉

コヒサービス



<提携先>

- キーコーヒー
- THE CORE
KITCHEN/SPACE

配信サービス / Streaming support service

配信代行のプロフェッショナルがオンラインイベント成功をサポートいたします。

《提携会社》配信サポートサービス

FAKE STAR

フェイクスター

近年増加しているハイブリッドイベントの配信にも対応しており、最適な配信サービスを提供します。
オンラインイベントの配信をお考えなら、ぜひご相談ください。
専門知識と経験を活かし、最適なソリューションを提供いたします。

- ・ 事前打合せ可能（対面・リモート）
- ・ 映像データお渡し可能※別途有料

ご希望の際は、NIKAI受付までご相談ください。

※ご紹介までに数日お時間を頂戴する場合がございます。 TEL : 03-6432-0408（受付時間：9：00-18：00）

WEB配信パッケージプラン ～配信のプロがサポートいたします！～

ミニмумプラン ¥ 143,000 (税込)～	スタンダードプラン ¥ 264,000 (税込)～	プレミアムプラン ¥ 385,000 (税込)～
ビデオカメラ：1台 マイク：2本 資料挿入：可 ワイプ：可 オペレーター：1名	ビデオカメラ：2台 マイク：4本 資料・動画挿入：可 ワイプ：可 オペレーター：1名 カメラマン：1名 録画データの納品：可 ※編集なし	ビデオカメラ：3台 マイク：6本以内 資料・動画挿入：可 テロップ挿入：可 ワイプ：可 オペレーター：1名 カメラマン：2名 録画データの納品：可 ※編集1回まで可
1台のビデオカメラを使用し、資料とカメラ映像を切り替えながら配信を行う簡易プランです。 事前打合せ：1回	2台のビデオカメラを使用し、資料とカメラ映像を切り替えながら配信を行う標準的なプランです。 事前打合せ：1回	3台のビデオカメラを使用し、資料やカメラ映像などを切り替えながら配信を行うプランです。テロップを入れることでよりリッチな配信可能です。 事前打合せ：1回

Zoomウェビナーアカウントの貸出も行っております。

参加人数100名以下：5,500円 (税込)

参加人数101名～500名以下：33,000円 (税込)

参加人数501名～1,000名以下：77,000円 (税込)

装花サービス / Floral display service

講演会やパーティー、入社式等の各種式典でご活用いただける装花サービスです。

《提携会社》装花サービス



Hana Terras～ハナテラス～

式典内容やレイアウトに合わせた提案、お見積りも承っております。
花束、ラウンドブーケは、
カタログ提示ご予算以上でのお作りも可能です。

- 器回収可能
- お持ち帰り用資材提供可能※別途有料
- キャンセルポリシー

当日以降・・・ご注文金額100%

前日12時以降・・・ご注文金額の50%

お届け日 5 日前・・・無料

※ご用意しているお品物が特別ご手配品の場合は、
お届け日 5 日前のキャンセルでも、
半額以上のご負担が発生する場合がございます。



Hana - koyomi8890

ステージ装花はもちろん、
お花の代わりに植物で装飾するグリーンレンタルプランも。

- 予約：利用日の1週間前まで
- キャンセルポリシー

利用日前週金曜日18:00以降・・・ご注文金額50%

- お問合せ受付時間

月・土 11:00～17:00

火～金 11:00～18:00

日曜日 定休

祝日 不定休



ご要望の際は、NIKAI受付までご相談ください。

※ご紹介までに数日お時間を頂戴する場合がございます。 TEL : 03-6432-0408 (受付時間 : 9 : 00-18 : 00)

Hana Terras ～ハナテラス～

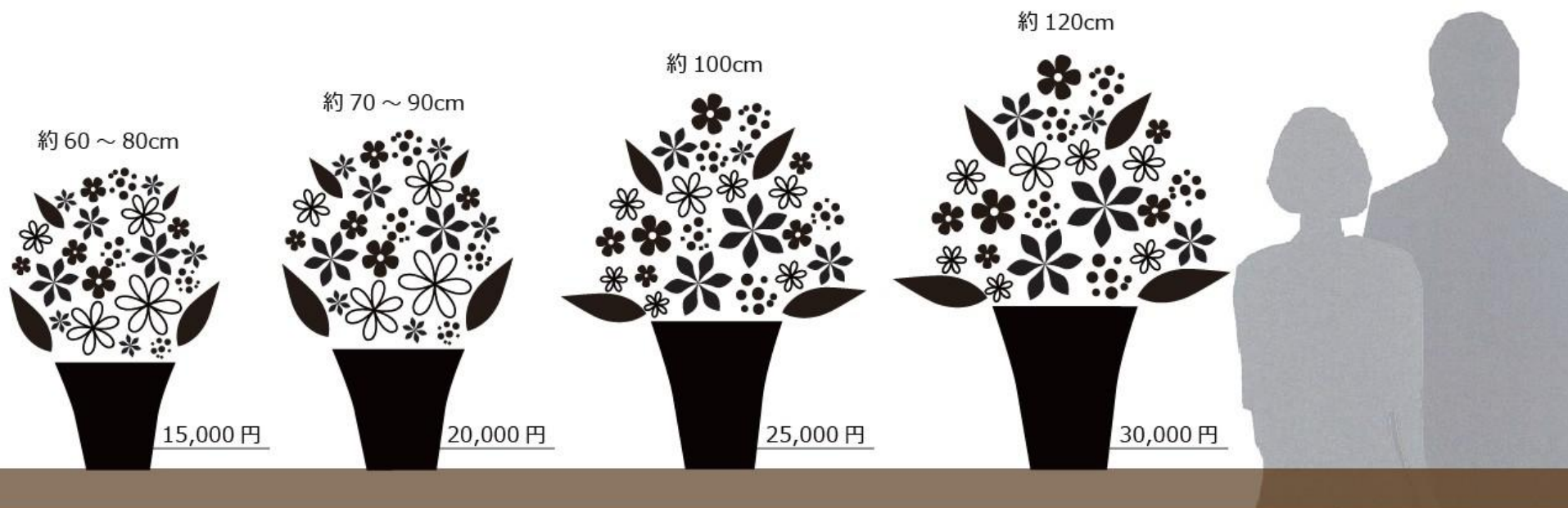
式典花

講演会やパーティなどで設置される演台の横に置く装飾花の1つです。

入社式、内定式、入学式、卒業式、講演会、各種式典でご活用いただき、会が終わった後の器のお引き取りも受け賜っております。

価格は税別表記です

お花のボリューム感はイメージです。花材の指定がある場合は大きく変動する場合がございます



※式典花のご注文の際には、ご利用の会のスケジュールをご確認させていただいております。

※ホテルや宴会施設などへお届けする場合は、ご注文前に事前に施設へお花のお持ち込みをされる旨ご連絡いただけますと、スムーズに対応が可能です

※花台のお貸出しはしておりませんが、台付き・150cm 以上のお花をご希望の場合、スタンド花で代用をする事が可能です。

※お花をお持ち帰りする用の資材もご提供が可能ですが、別途料金が発生いたします。ご希望の際はご注文時にお申し付け下さい。

選べるお花の色パターン



法人向けお祝い花 & グリーングift *Hana Terras*
produced by Universal Engeisha Co., Ltd.

NIKAI Conference



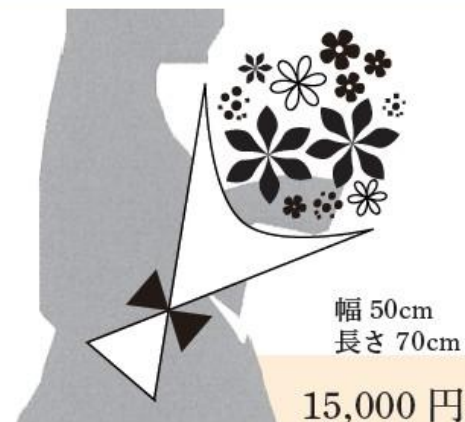
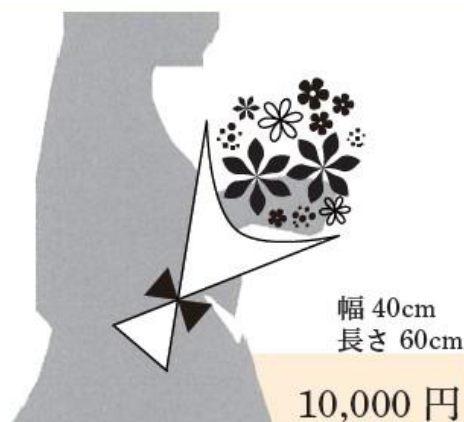
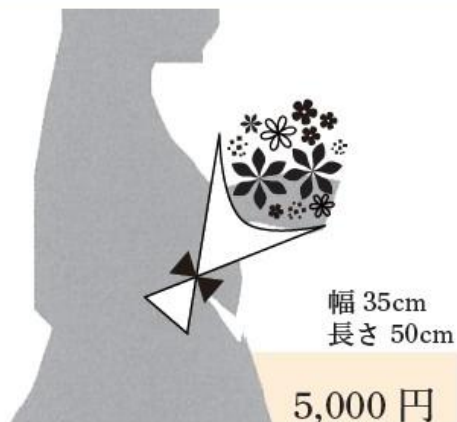
花束

記念行事の演出に欠かせない花束。大切な人に笑顔でお渡しする為に作られた仕様です。
ハナテラスではお渡し後のお持ち帰りの事も考えて、お花選びをお手伝いいたします。

価格は税別表記です
お花の大きさは花材の指定がない場合の目安です

花束

記念行事や式典などの壇上でお渡しする事を想定した、両手で抱えるタイプの花束です。



ラウンドブーケ

真上から見た形が丸型の花束（ブーケ）です。コンパクトながらも沢山のお花を使用して作成するので、個人あての贈り物に大変喜んでいただけます。



花束・ラウンドブーケは 提示ご予算以上のお作りも可能です

カタログ提示ご予算以上でのお作りの場合、大きさではなく、使用する花材の質を上げてお作りいたします。

※花材のボリュームを増やす事もできますが、人が長時間持つことが難しい重量になります。

選べるお花の色パターン



NIKAI Conference



Hana - koyomi8890

NIKAI Conference

Hana-koyomi8890 利用料金プラン

◇ご予約

…ご利用日の1週間前まで

◇キャンセル

…ご利用日の前週金曜～18:00まで
過ぎた場合キャンセル料50%

◇お問合せ

月・土 11:00～17:00

火～金 11:00～18:00

日曜日 定休

祝日 不定休

他仕入れ等による不定休あり

◇スタンド花

¥25,000～

スタンドに花をいけたもの。演台の横などに華やかさを出す（3、4部屋利用…推奨¥33,000～）

スタンドレンタルの場合

納品・撤去手数料…¥5,500



レンタルスタンド¥33,000の画像Sample



撤去なし（使い捨てスタンド）の場合

納品料+簡易スタンド代…¥3,300

使い捨てスタンド

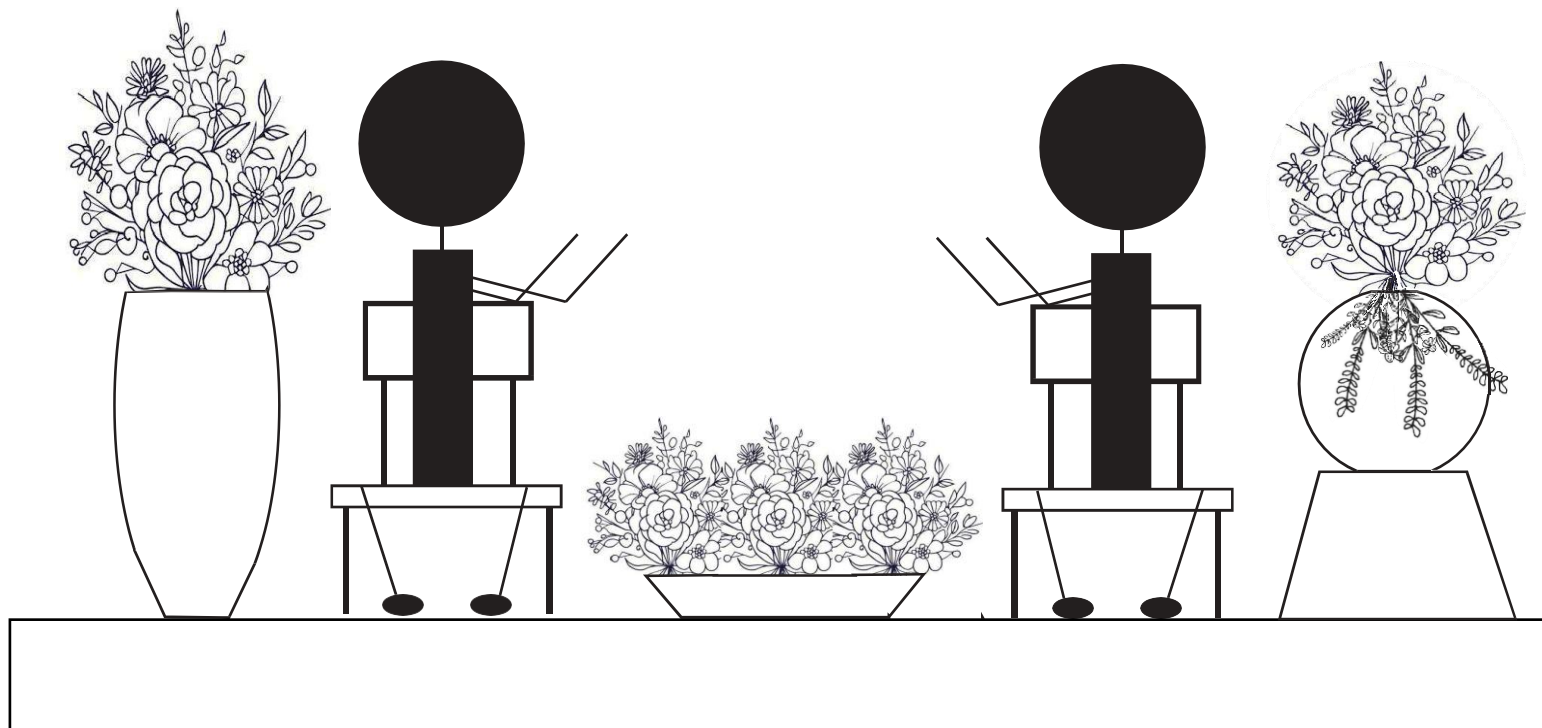


◇ステージ装花

¥55,000～

ステージ全体を範囲として装花したもの。対談や表彰式などにお勧め。
デザインについては都度要相談。

¥55,000のイメージ図



◇テーブルフラワー

総額¥33,000～

島型形式での利用の際などに、各テーブルに花を設けたもの。

テーブル数33＝¥1,000～/卓

テーブル数6＝¥5,500～/卓

※ステージ装花・スタンド花等との組み合わせの場合、テーブル数に関わらず¥1,100～/卓

¥1,100のテーブルフラワー



¥5,500のテーブルフラワー



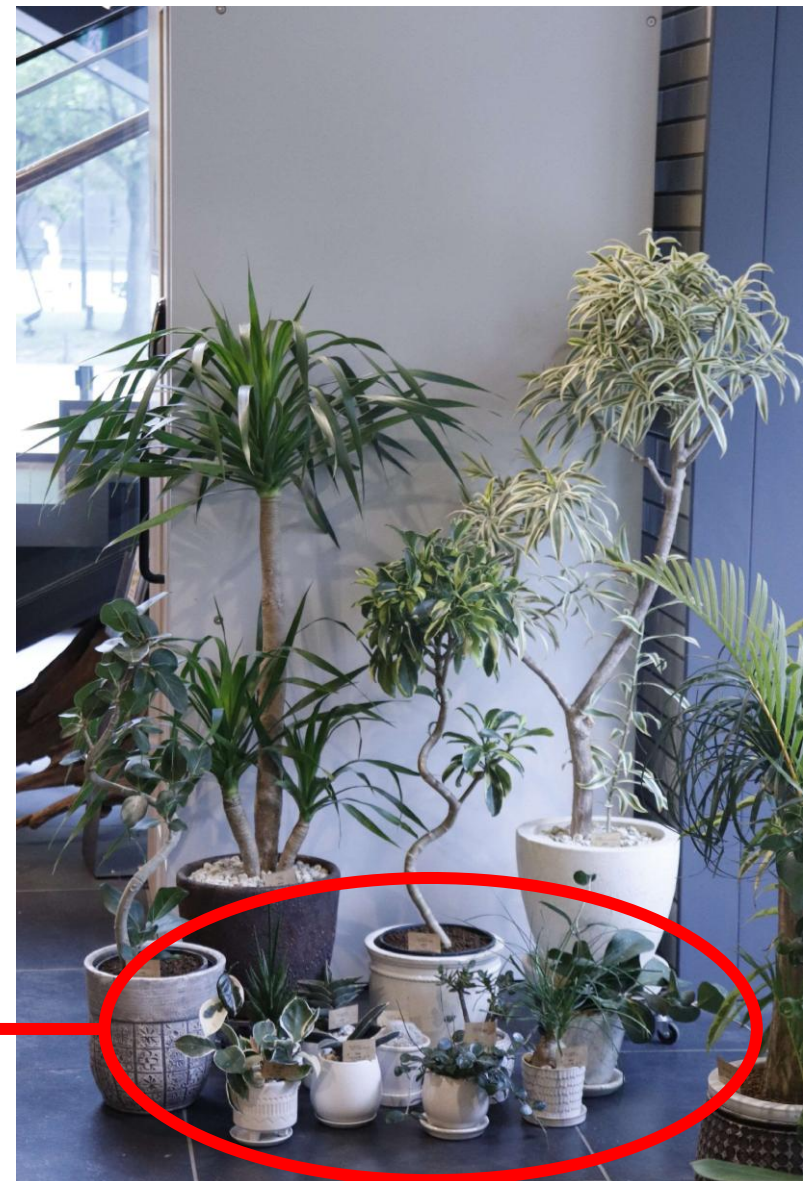
◇グリーンレンタル

¥33,000~/日

ステージ利用の際などに、花の代わりに植物で装飾する場合。
ボリュームを重視したい場合にお勧め。

※金額は鉢の数や大きさにより要相談

¥33,000の場合のレンタル数のSample



ご利用までの流れ

STEP 1 空室確認・お問い合わせ

ご利用希望日の空室確認や、その他施設へのご質問は、[問い合わせフォーム](#)よりご連絡ください。

STEP 2 仮予約（審査）

ご利用希望日に空きがある場合、仮予約が可能です。
尚、仮予約期間は7日間となりますので、期間内にご検討の上本予約へお進みください。

- ※ 仮予約期間中のキャンセルについてキャンセル料は発生いたしません
- ※ 仮予約期間を過ぎた場合、仮予約は取り消しとなりますので予めご留意ください

また、仮予約時にご利用用途についてヒアリングをさせていただきます。
ご利用用途により使用をお断りさせていただく場合がございます。
営業時間（9:00～19:00）以外での利用につきましては、ご利用月の前々月末日を予約期限としております。予めご了承くださいませ。

★ 必要に応じて現地内覧やお打合せを承ります。

STEP 3 本予約

事前に利用規約をご確認の上、指定の申込書をご提出ください。
運営者が受付印を押印したデータを返送した時点で本予約が完了となります。

- ※ 本予約完了後のキャンセル（会場変更や日程変更を含む）は、キャンセル申込書のご提出が必要となり、利用規約に則ったキャンセル料が発生いたします

STEP 4 利用料金のお支払い

本予約が完了でき次第、お申込書に記載いただいたご担当者様宛に御請求書を送付いたします。
期日までにお振込みください。

以下の通り、予約金のお支払いが発生いたします。
【請求書発行日より14日以内】利用料金の50%
【ご利用の30日前まで】利用料金の50%

※お振込み手数料はお申込者様のご負担となります

STEP 5 当日

予約開始時間になりましたら、受付までお越しください。
また、予約終了時間になりましたら完全退室をいただきますようお願いいたします。

- ※ 当日の時間延長をご希望の場合は受付までお声がけください。次の予約状況や営業時間内であることを考慮し承らせていただきます。（延長ができない場合もございますのでご了承ください）

ケータリング／Catering

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いただき、ご紹介いたします。

《提携会社》ケータリング



三笠會館

1925年に銀座で創業。

確かな味とサービスをお届けいたします。



- お料理：ご予算にあわせて承ります
- 別途費用：ドリンク料、サービス料、搬出入費、スタッフ人件費、備品代
- お申込書締切：ご利用日の1か月前必着
- キャンセルポリシー
29-10日前...30%
9日前-前日...80%
当日...100%

CORDON BLEU



食材の美味しさを最大限に引き出す

お料理の数々をご用意しております。

- お料理：¥6,600(税込)〜/1名様
- ドリンク：上記に含む
(2時間制フリードリンク)
- 別途費用：会場設営費
- ご希望、ご予算に合わせたご提案も可能です。
- お申込書締切：ご利用日の14日前必着
- 50人〜ご利用可能
- キャンセルポリシー
〜10日前...0%
9〜8日前...30% / 7〜3日前...50%
2日前...80% / 前日・当日...100%



BALNIBARBI



食材にこだわり一つ一つ手作りしたお料理とともに、

素敵なひと時を演出いたします。

- お料理：¥3,000(税込)/1名様
- ドリンク：¥2,500(税込)/1名様 (2時間制)
- 別途費用：スパークリングワイン、搬出入費、サービス料
- 陶器皿、グラス類 別途費用
- お申込書締切：ご利用日の10日前必着
- キャンセルポリシー
7日前...30%
5日前...70%
3日前〜...100%

MC LOYCE CATERING SERVICE



「すぐ手の届く、贅沢を」をコンセプトに、

お客様と共に素敵な思い出を築くことを大切にしています。

- お料理：¥4,730(税込)/1名様
- 2時間フリードリンク制
- 別途費用：オプション各種
- お申込書締切：ご利用日の7日前12:00必着
- キャンセルポリシー
8日前...0% / 7-4日前...50%
3,2日前...80% / 前日・当日...100%



食材に、調理法に、シェフにもこだわりました。

“おり原だからこそ”のサービスをお届けします。

- お料理：¥4,400(税込)/1名様
- 2時間フリードリンク制
- 別途費用：サービス料、搬出入費、スタッフ人件費
- 陶器皿、グラス類 別途費用
- お申込書締切：ご利用日の3営業日前必着
- キャンセルポリシー
3営業日前...30%
2営業日前〜18:00...50%
2営業日前18:00〜...100%

三笠会館

CATERING ケータリング

三笠会館ならではのケータリングサービス
プロの細やかなおもてなしと銀座の華やかな美味で
お客様の思いのパーティを演出致します。

◇立食、お料理 5,000 円 (50 名様) の例

●お料理 5,000 円 × 50 名様	250,000 円
●ドリンク 3,000 円 × 50 名様	150,000 円
●サービス料 10%	40,000 円
搬入費 (東京 23 区) 1t×2 台	28,000 円
搬出費 (東京 23 区) 1t×2 台	28,000 円
接遇スタッフ費 15,000 円 × 5 名	75,000 円
●備品台 (お皿・グラス等) 1,200 円 × 50 名様	60,000 円
●備品台 (料理演出用) 1,200 円 × 50 名様	60,000 円
合計金額	691,000 円

お一人様 13,820 円

●マークは内容により単価が増減します。
お料理のお届けのみも承ります。



« お飲み物 »

ビール・赤 / 白ワイン

ウイスキー水割り・ソフトドリンク 2 種



MIKASA KAIKAN

〒104-0061 東京都中央区銀座 5-5-17 三笠会館営業本部

03-3289-5680

コルドンブルー

“食 × コト” 華やかな懇親会を本格的な料理で演出

CORDON BLEU CATERING

La découverte d' un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d' une étoile.

BUFFET

¥6,600

6,000 円 / 税抜



【冷製料理】

- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・季節野菜のキッシュとプロシュートのピンチョススタイル
- ・スモークサーモン、マリネトマト添え デュカ風味
- ・鶏胸肉のコンフィとミックスリーフのサラダ
- ・ソフトバケットサンド
- ・サンドイッチバリエーション

【温製料理】

- ・ホエー豚ベーコンとパールモッツアレラのペンネ
- ・白身魚と季節野菜の香草蒸し リング風味のブルブラン
- ・若鶏と彩り野菜のグリル ポワブラード

【デザート】

- ・プティデザート盛り合わせ



POINT!

“PERSONAL CHEF”



シェフが現地に仕上げ盛り付け致します。
ライブ感のある生きた料理を味わってみませんか。

“QUALITY”



食材の美味しさを最大限に引き出すメニューの数々。
フルコースからビュッフェ料理まで様々な対応が可能です。

FINGER FOOD

¥7,700

7,000 円 / 税抜



【ピンチョス】

- ・フリッタータと野菜のピンチョス
- ・パールモッツアレラ、ペティマトのカプレーゼ
- ・魚介のセビーチェとズッキーニ

【プティタルト & クロスティーン】

- ・バカラマンテカート
- ・サーモンクリームとキャビアのタルティエヌ
- ・季節のベジタブルキッシュ

【グラスオードブル】

- ・コンキリエとマダコのアッフオガート
- ・ポークチリコンカン、ハラペーニョ風味

【サンドイッチ】

- ・オープンサンド、彩りピクルス飾り
- ・レーズンブレットサンド
- ・クロワッサンサンド

【温製料理】

- ・ペンネ ジェノベーゼ 魚介のラグー添え
- ・若鶏のハーブロースト マスタードソース

【デザート】

- ・プティデザート盛り合わせ



“SINCE 1960”



長年培ったノウハウと実績がございます。
安心して楽しんでいただけるようサポート致します。

NIKAI

株式会社コルドンブルー

〒104-0061 東京都中央区銀座 1 - 19 - 13 丸美屋ビル 3 階

TEL: 03 - 3535 - 4433

【About Drinks】 ※30 分延長お一人様 440 円

FREE DRINK "ECONOMY" (2 時間)

ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎
ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース
ミネラルウォーター・炭酸水・ロックアイス

FREE DRINK "PREMIUM" (2 時間 /+220 円)

乾杯用スパークリングワイン・ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎
ノンアルコールビール・ウーロン茶・オレンジジュース
ミネラルウォーター・炭酸水・ロックアイス



BUFFET
¥8,800

8,000 円 / 税抜



【冷製料理】

- ・和洋冷製オードブル盛り合わせ
- ・ピンチョスやクロスティニーなどフィンガーフードバリエーション
- ・シュリンプフリットと彩り野菜のアンチョビガーリック
- ・鴨のハーブスモーク オレンジキャロットソース
- ・マグロとセロリのカクテルサラダ トラウトキャビア添え
- ・トルティーヤロールとクロワッサンサンド盛り合わせ
- ・クロックケーキバリエーション

【温製料理】

- ・海の幸と茸のパエリア
- ・フェットチーネ牛豚肉のラグー添え パルミジャーノ風味
- ・サーモンと季節野菜のミルフィーユ 柚子アイオリソース
- ・黒豚のロースト 蜂蜜香る甜麺醬ソースで
- ・ビーフシチュー 彩り野菜添え

【デザート】

- ・季節のフルーツデコレーション
- ・色とりどりプティフル



FINGER FOOD
¥8,800

8,000 円 / 税抜



【ピンチョス】

- ・ミニバーガー ピンチョス
- ・魚介のセビーチェとズッキーニ
- ・イペリコ豚のハチとハモンセラノのピンチョス

【プティタルト & クロスティニー】

- ・サーモンクリームとキャビアのタルティーヌ
- ・アルザス風タルトオニオン
- ・マグロとアボカドのタルタル カラスミ添え
- ・季節のベジタブルクッシュ

【グラスオードブル】

- ・果実のガスパチョ ムール貝とオリーブピック添え
- ・タンドリーチキンと旬野菜のヨーグルトソース

【フンスプーン】

- ・スウィガニとアップルマンゴーのサラダ ライム風味
- ・スモークドカナール コンソメアスパック

【サンドイッチ】

- ・オープンサンド、彩りピクルス飾り
- ・クロワッサンサンド
- ・トルティーヤロール

【温製料理】

- ・ローストポーク ポテトと野菜のアンチョビ風味
- ・カジキマグロのグリル カボチータ添え バジル風味

【デザート】

- ・季節のフルーツとプティフル



＜オプション料理＞

目の前で仕上がる料理はパーティーに華を添えます

◆ 握り寿司

(お一人様 1,980 円) ※80 名様～

◆ ローストビーフカットサービス 5kg ～

50 名様 137,500 円～

◆ 生ハムカットサービス

70 名様 165,000 円～

オプション料理には出張費 10%がかかります。
内容により、追加人件費がかかる場合もございます。

＜プラン概要＞

全てのプランには、フリードリンク (エコノミープラン)・出張費・人件費・諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

プラン最低注文人数を 50 名様からとさせていただきます。

プランは 2 時間想定

(ご希望に応じて延長承ります。)

パーティー内容についての最終確定日を実施日の 10 日前とさせていただきます。

以降は下記の通りキャンセル料が発生致します。

該当日が土日・祝日の場合は、該当日前日のご確定をお願い致します。

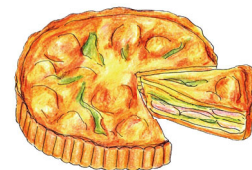
最終確定後の減員についてはご対応致しかねます。

テーブルクロスは料金に含まれております。

特殊なレイアウトの場合、別途追加費用が掛かる場合がございます。

プラン適用外条件 (ご予算・人数等) のご相談も承ります。

季節により、メニューが変更となる場合がございますのでご了承ください。



キャンセルポリシー

商品の特性上、数量変更・キャンセルはお届け日を除く 10 日前の午後 4 時までにお願致します。
それ以降はキャンセル料が発生致しますのでご了承ください。
(詳しくは右表をご確認ください。)

年末年始・お盆休み・GW・祝日などが範囲に含まれる場合は都度ご確認ください。

◇ キャンセル料 ◇

～ 10 日前 ※ 最終確定日	9・8 日前	7・6・5・4・3 日前	前々日	前日	当日
その他、外注を必要とするものに関しては、別途協議の上、対応するものとする。	お見積り金額 総額 (税込) の 30%	お見積り金額総額 (税込) の 50%	お見積り金額 総額 (税込) の 80%	お見積り金額 総額 (税込) の 100%	

BALNIBARBI

BALNIBARBI

Catering

青いナポリ・GOOD MORNING CAFE・GARB など
数々の人気店を運営するBALNIBARBIが展開するケータリングチーム
様々なジャンルを手掛けているからこそ、お客様のニーズに寄り添ったプランのご提案をいたします。

手軽に味わうカジュアルケータリング

9品・お1人様
3000

ピンチョス3種
フリッタータ/カプレーゼ/サーモントルタル

淡路島産牛肉パティのミニバーガー

厚切りベーコンとロメインレタスの
シーザーサラダ

シャルキュトリミスト
プロシュート/サラミ/パテドカンパーニュ

マスカルポーネチーズと黒トリュフの
ライスコロッケ

優味豚肩ロースのローストポーク
ハニーマスタード

海老とキノコのアメリカヌソース
ベンネグラタン

デザート
ガトーショコラ/バイクドチーズケーキ
のフルーツタルト

食事もしっかりと満喫したい方へ

1品・お1人様
5000

彩-TEMARI- ひとくちサイズの手毬鮓
黒毛和牛ローストビーフ/マグロ/サーモンいくら
/椎茸/白身魚

淡路島産牛肉パティのミニバーガー

厚切りベーコンとロメインレタスの
シーザーサラダ

シャルキュトリミスト
プロシュート/サラミ/パテドカンパーニュ

マスカルポーネチーズと黒トリュフの
ライスコロッケ

優味豚肩ロースのローストポーク
ハニーマスタード

海老とキノコのアメリカヌソース
ベンネグラタン

フライドポテトとチキンフリット

デザート
ガトーショコラ/バイクドチーズケーキ
のフルーツタルト

ゲストも喜ぶ豪華プラン

13品・お1人様
7000

彩-TEMARI- ひとくちサイズの手毬鮓
黒毛和牛ローストビーフ/マグロ/サーモンいくら
/椎茸/白身魚

ピンチョス3種
フリッタータ/カプレーゼ/サーモントルタル

淡路島産牛肉パティのミニバーガー

厚切りベーコンとロメインレタスの
シーザーサラダ

シャルキュトリミスト
プロシュート/サラミ/パテドカンパーニュ

マスカルポーネチーズと黒トリュフの
ライスコロッケ

優味豚肩ロースのローストポーク
ハニーマスタード

海老とキノコのアメリカヌソース
ベンネグラタン

蟹味噌入ズワイガニと魚介の特製パエリア

デザート
ガトーショコラ/バイクドチーズケーキ
のフルーツタルト

DRINK 2時間・お1人様 **+2500**

瓶ビール/ワイン白・赤
ノンアルコールビール/ウイスキー
ウーロン茶/オレンジジュース

OPTION +¥300

¥7000プラン+ドリンクを
ご利用の場合は+料金無し!

乾杯
スパークリング
ワイン追加

BALNIBARBI

Catering

食材にこだわり、一つ一つ手作りにこだわり

心を込めて作ります。

フレンチ、イタリアン、和食を研鑽した料理人の技術と、バルニ

バービが培ってきたデザインチームの

ノウハウで素敵なひと時を演出させていただきます。一口サ

イズで食べやすいピンチョスや

かわいいミニバーガー、

当店自慢の手毬鮎はまるで宝石のように 並び

やかに輝く一品。

老若男女すべてのお客様に幅広く喜んでいただけます。



ご利用時間

プランは全て2時間制です。延長の場合は 別途
延長料金を頂戴致します。

セッティングに1.5～2時間かかります。



スタッフ

搬入・搬出 ￥15000 / 1人

セッティング・サーブ・

ゴミの回収まで致します。



料飲金額からサービス料
10%頂戴致します。



皿やカトラリーに関して

基本は使い捨ての紙皿・カトラリー・紙おしぼりをおつけしています。陶器皿や
ガラスのグラス等ご希望の際はオプションで変更できます。

¥7000のプランは、陶器皿でご用意致します。

OPTION

陶器皿 ¥300 / 1枚

タンブラー ¥500 / 1脚

フルートグラス ¥600 / 1脚



BALNIBARBI

LOYCE

MC LOYCE

CATERING SERVICE



～すぐ手の届く贅沢を～



FINGER

¥4,500(税抜)
~2h飲み放題付~

〈COLD〉
彩りバーガー

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

オリビエサラダ

〈DESSERT〉
彩りロールケーキ

CUSUAL

¥4,500(税抜)
~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ポッロ・アッラ・ロマーナ

地中海風白身魚のグリル

〈COLD〉
彩りバーガー

柔らかイカの
レモン岩塩カルパッチョ

チーズとサラミの
ミルフィーユ

〈DESSERT〉
彩りロールケーキ

STANDARD

¥5,000(税抜)
~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ポッロ・アッラ・ロマーナ

地中海風白身魚のグリル

ボローニャ風
ラグーソースペンネ

〈COLD〉
付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリース

ローストビーフ
シャリアピンソース

彩り野菜のグリル

〈DESSERT〉
ブチケーキアソート



DELUXE ¥6,000(税抜) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

ハーブとレモンのグリルフィッシュ

西欧風アラビアータパンネ

〈COLD〉

付け合わせパン

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

サーモンとクリームチーズの
ヴェリーヌ

ローストビーフシャリアビンソース

帆立とグリル野菜のマリネ
ローズマリーを添えて

熟成ハモン・セラーノ

〈DESSERT〉

色彩マカロン

PREMIUM ¥7,500(税抜) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

ポークと温野菜のバーニャカウダ

ムール貝の白ワイン蒸し

濃厚シーフードクリームパンネ

〈COLD〉

握り寿司
(御一人様2貫)

マグレ・ド・キャナール

熟成ハモン・セラーノ

シュリンプピンチョス
ジェノベーゼ仕立て

シェフ特製ローストビーフ

帆立とグリル野菜のマリネ

〈DESSERT〉

色彩マカロン

ROYAL ¥11,000(税抜) ~2h飲み放題付~

〈HOT〉

牛フィレ肉のソテー

地中海風アクアパッツァ

甘鯛のムニエル

ラグー・アッラ・ボロネーゼ

ブフ・ア・ラ・ブルギニョン

〈COLD〉

上握り寿司
(御一人様2貫)

ローストビーフ
カッティングLIVE

マグレ・ド・キャナール

サーモンのフリヴォリテ
キャビアとともに

グリルチキンのペイザンヌサラダ

〈DESSERT〉

色彩マカロン
シェフ特製ケーキ2種



VEGETALIA N

¥5,500(税抜)
~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ラタトゥイユ
和風豆腐ハンバーグおろしソース仕立て

〈COLD〉
オリビエサラダ
季節野菜のグリル
ベジゴーヤチャンプルー
椎茸とほうれん草のごま和え
付け合わせパン

〈DESSERT〉
彩りフルーツのマチエドニア

HALAL

※ムスリムフレンドリー
¥5,500(税抜)
~2h飲み放題付~

〈HOT〉
ポット・アッラ・ロマーナ
地中海風白身魚のグリル

〈COLD〉
付け合わせパンタ
ンドリーチキンオ
リビエサラダ
シュリンプピンチョスジェノベーゼ仕立て
茄子チキン甘口ソース添え

〈DESSERT〉
彩りフルーツのマチエドニア

DRINK MENU

ALCOHOL

瓶ビール ウイスキー ハイボール 赤ワイン 白ワイン レモンサワー 芋焼酎 麦焼酎

SOFT

ウーロン茶 ジンジャーエール コカコーラ オレンジジュース ミネラルウォーター

Add
DRINK MENU
+¥1,000

ALCOHOL

日本酒(八海山) カシスオレンジ カシスウーロン カシスソーダレゲ
エパンチ ファジーネーブル ライチオレンジ

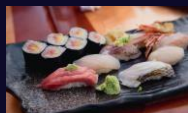
SOFT

100%オレンジジュース

OPTION



乾杯用スパークリングワイン
(50杯分)
¥30,000(税込¥33,000)



寿司桶(50貫)
¥15,000(税込¥16,500)
※その他数量はお問い合わせください



ローストビーフ実演LIVE
(50名様分)
¥50,000(税込¥55,000)



珈琲/紅茶 ICE
: ¥250(税込¥275)
HOT : ¥300(税込¥330)
※50杯からのご発注に限りです。



金屏風
¥19,800 (税抜)



生ビールサーバー(10L)
¥15,000 (税抜)



握り寿司実演LIVE(150貫)
¥130,000(税込¥132,000)
※その他数量はお問い合わせください



生ハム原木実演LIVE
(50名様分)
¥50,000(税込¥55,000)



茶菓子セット
¥500(税込¥550)
※50セットからのご発注に限りです。



鏡開き(1斗樽9L)
¥100,000 (税抜)

季節や企業様カラーに合わせたコーディネート ¥70,000(税抜)



最低発注金額

¥126,000(税抜)~

	~8日前	7・6・5・4日前	3・2日前	当日・前日
〈キャンセル料〉	総額(税込)の 0%	総額(税込)の 50%	総額(税込)の 80%	総額(税込)の 100%

※御発注は実施の7日前12:00までをお願いいたします。

※10食以下の注文数減少は7日前、注文数増加は3日前までにご連絡下さいませ。

LOYCE CATERINGではお客様のご要望に応じた
オーダーメイドプランのご提案も可能でございます。
結婚式・企業イベント・プライベートパーティーなど
あらゆるシーンでお客様の理想を実現いたします。
お客様一人ひとりの好みや食事制限にも柔軟に対応し
全てのゲストが満足できるお料理を提供いたします。

おり原

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

NIKAI



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



Catering Service
Orihara

NIKAI

※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。

お弁当 / Lunch Box

季節の移ろいをお楽しみいただけるようなお弁当をご紹介します。



舌の肥えた芝居客も唸らせる、美しき幕の内弁当。
百五十年にわたり愛される下町の劇場「明治座」の味をご活用ください。



折詰



お重

- ・お弁当 : ￥1,650(税込)～22,000(税込)/1名様
※税込 ￥10,000未満は、別途配送料 ￥1,100
- ・別途費用 : 回収費用※50食以上で無料回収
- ・最低発注口: ￥10,000(税抜)
※回収不可、折詰のみ選択可
- ・お申込書締切: ご利用の7日前必着
担当者へFAX後、返信を以て注文確定。
- ・納品時間 : お食事開始の45～60分前
- ・キャンセルポリシー
: 2日前～当日はキャンセル不可



精肉店からスタートし、創業53年。さらなる成長と挑戦をし続けています。
思い出に残るお時間をこだわりのお料理とともに。



お弁当一例

- ・お弁当 : ￥1,100(税込)/1名様
※税込 ￥10,000未満は、別途配送料 ￥1,100
- ・別途費用 : 回収費用 ￥2,200(税込)
- ・最低発注口: ￥20,000(税抜)
- ・お申込書締切: ご利用の3日前必着
※日曜・祝日を除く
- ・キャンセルポリシー
: 3営業日前…30%
2営業日前～18:00…50%
2営業日前18:00～…100%

お弁当 / Lunch Box



まい泉の心を込めたお弁当をお届けします。

十種類のおかずをバランスよく、本格的な味わいをリーズナブルに、
色々なおかずがたくさん入っており、楽しめます。



お弁当一例

- ・お弁当 : ~ ¥6,545(税込)
- ・別途費用 : 空折回収 ¥4,400(税込)
- ・配達料 : 配達料をいただかない代わりに
ご注文最低金額を設定しております。
- 最低発注ロット : ¥5,000(税抜)※回収不可
- ・お申込書締切 : ご利用日の2日前15:00必着
- ・キャンセルポリシー: 2日前~当日...30%

季節の移ろいをお楽しみいただけるようなお弁当を
ご紹介しております。



焼きたて、炊きたて、揚げたてで、

味、ボリューム、価格ともに花マルの手作り弁当です。



- ・お弁当 : ~ ¥2,027(税込)
- ・別途費用 : 空折回収無料 ※時間指定不可。
「〇〇時以降希望」とご依頼ください。
- ・配達料 : 無料
- ・お申込書締切 : ご利用日の2日前必着
(※50個以上は土日祝含む7営業日前まで)
- ・数量変更 : 納品日前日の正午まで
以降、キャンセル料100%
- ・最低発注ロット : ¥1,000(税込)※回収可
- ・キャンセルポリシー: 納品日前日の正午まで
以降、キャンセル料100%
- ・納品時間目安 : 指定配達時間の1時間前~
担当者へFAX後、返信を以って注文確定。

お弁当 / Lunch Box

季節の移ろいをお楽しみいただけるようなお弁当をご紹介します。

塚田農場
おべんトラボ

つか弁!
by 塚田農場おべんトラボ

こだわり抜いた食材と、手間ひまかけた調理法で作る人気のお弁当をお届けします。
お弁当の主役である「お米」にもこだわり、冷めても美味しいお弁当作りを心がけています。



お弁当一例

- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| ・お弁当 : ~¥1,300(税込) | 最低発注ロット : ¥10,000(税込) |
| ・別途費用 : 空折回収¥4,000(税込) | ・お申込書締切 : ご利用日の2日前17:00必着 |
| ・配達料 : 無し | ※日祝除く |
| ・納品時間目安 : 10:00~18:00の間で1時間幅 | ・キャンセルポリシー: 2日前17:00~...50% |
| | 1日前17:00~...100% |

明治座

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【和食お重・折詰】

杉 -90 SUGI-90

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・路・南京餡)
- ・ 鶏肉の鋤焼きと野菜(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

———下記の吸い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。

明治座

販売価格：2,500円

消費期限：納品後4時間 /10～20度保管

サイズ：お重 25×25cm/折詰 21×21cm

アレルギー特定原材料

お重の場合

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



明治座

販売価格：3,000円

消費期限：刺身の場合 ...納品後3時間

* 10～20度保管

* 刺身要冷蔵

天婦羅の場合...納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：お重 25×25cm

【和食お重】

梅 -90 UME-90

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
- ・ 鯖、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)
- ・ 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。

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。

- ・税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



明治座

販売価格：4,000円

消費期限：刺身の場合 ...納品後3時間

* 10～20度保管

* 刺身要冷蔵

天婦羅の場合...納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：お重 28×28cm



【和食お重】

竹 -90 TAKE-90

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・ 落・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
- ・ 鶏肉の鋤焼きと野菜(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。

* 刺身は天婦羅各種に変更できます。

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。

- ・税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【和食お重】

松 -90 MATSU-90

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・ 落・南京餡)
- ・ 鯖、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)
- ・ 鶏肉の鋤焼きと野菜(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。

明治座

販売価格：5,000円

消費期限：刺身の場合 ...納品後3時間

- * 10～20度保管
- * 刺身要冷蔵

天婦羅の場合...納品後4時間

- * 10～20度保管

サイズ：お重 38×25cm

NIKAI
Conference

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。

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【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、花麴）
- ・ 天婦羅（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。

明治座

販売価格：1,500円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：折詰 21×21cm / お重 18.5×30cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【和食折詰】柊 -90 HIRAGI-90

【和食お重】桧 -90 HINOKI-90

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、落、花麴、しいたけ）
- ・ 天婦羅（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。

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

明治座

販売価格：2,000円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：折詰 21×21cm / お重 24×30cm

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【洋食折詰】椿 -90 TSUBAKI-90

【洋食お重】桐 -90 KIRI-90

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。

明治座

販売価格：1,500円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：折詰 21×21cm / お重 18.5×30cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【洋食折詰】桃 -90 MOMO-90

【洋食お重】樫 -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。

明治座

販売価格：2,000円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：折詰 21×21cm / お重 24×30cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【洋食お重・折詰】 櫛 -90 KEYAKI-90

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

* スープがつ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。

明治座

販売価格：2,500円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：折詰 21×21cm / お重 24×30cm

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【中華折詰】樹 -90 ITSUKI-90

【中華お重】桝 -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
- ・ 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。

明治座

販売価格：1,500円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：折詰 21×21cm / お重 18.5×30cm

アレルギー特定原材料



- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【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。

明治座

販売価格：2,000円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：折詰 21×21cm / お重 18.5×30cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【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 鰯かけ中華炒め（白菜、ブロッコリー、ホタテ、枝豆）
- ・ 牛肉と野菜の XO 醬炒め（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。

アレルギー特定原材料



* スープがつ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。

明治座

販売価格：2,500円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：折詰 21×21cm / お重 25×25cm

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100かかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【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 ~

- ・ 鮭塩麹焼き、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、子苳荷の天麩羅
- ・ 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。

明治座

販売価格：4,000円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：桐箱 19×27.5cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【和食】風花 -90 KAZAHANA-90

* 季節により内容が変更となります。

献立 ~ 参考例 ~

- ・ 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)、隠元の合鴨白ロース巻き、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。

明治座

販売価格：5,000円

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

サイズ：桐箱 22.5×22.5cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【精進和食】

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

* 写真はイメージです。

明治座

販売価格：6,000円～

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【精進和食】

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

明治座

* 写真はイメージです。

販売価格：3,500円～

消費期限：納品後4時間

* 10～20度保管

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【にぎり寿司】 MN-65 重箱

献立

鯖（赤身）、カップ巻き、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。
- * 茶箸・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。

明治座

販売価格：6,500円

消費期限：納品後3時間

* 保冷バック内管理 10～20度

サイズ：重箱 25×38cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【にぎり寿司】 MN-80 重箱

献立

鮪（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。
- * 茶箸・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。

明治座

販売価格：8,000円

消費期限：納品後3時間

* 保冷バック内管理 10～20度

サイズ：重箱 25×38cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【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。
- * 茶箸・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。

明治座

販売価格：10,000円

消費期限：納品後3時間

* 保冷バック内管理 10～20度

サイズ：重箱 25×38cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・ 税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・ 50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。

【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。
- * 茶箸・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
---	---	----	----	-----	----	----	-----



明治座

販売価格：12,000円

消費期限：納品後3時間

* 保冷バック内管理 10～20度

サイズ：桶 直径40cm

- ・税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100がかかります
- ・50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。



【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。
- * 茶箸・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。

明治座

販売価格：15,000円

消費期限：納品後3時間

* 保冷バック内管理 10～20度

サイズ：桶 直径40cm

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
---	---	----	----	-----	----	----	-----

- ・税込み ¥10,000未満は別途配送料 ¥1,100 かかります
- ・50食以上のご注文で無料にてごみ回収を承ります。

【にぎり寿司】 MN-200 桶

献立

玉子、鰯（トロ）、帆立、勘八、子持ち昆布、小鰭、鰯（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。
- * 箸箸・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
---	---	----	----	-----	----	----	-----



明治座

販売価格：20,000円

消費期限：納品後4時間

* 保冷バック内管理 10～20度

サイズ：桶 直径40cm

おり原

※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、副菜の内容が変わる場合がございます。
※別途¥2,200（税込）にてごみ回収を承ります。



【A弁当】

献立

- ・ 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

おり原

販売価格：1,100円（税込）

※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、副菜の内容が変わる場合がございます。
※別途¥2,200（税込）にてごみ回収を承ります。



【B弁当】

献立

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

おり原

販売価格：1,100円（税込）

※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、副菜の内容が変わる場合がございます。
※別途¥2,200（税込）にてごみ回収を承ります。



【C弁当】

献立

- ・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

おり原

販売価格：1,100円（税込）

※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、副菜の内容が変わる場合がございます。
※別途¥2,200（税込）にてごみ回収を承ります。



【D弁当】

献立

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

おり原

販売価格：1,100円（税込）

※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、副菜の内容が変わる場合がございます。
※別途¥2,200（税込）にてごみ回収を承ります。



【E弁当】

献立

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

おり原

販売価格：1,100円（税込）

※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、副菜の内容が変わる場合がございます。
※別途¥2,200（税込）にてごみ回収を承ります。



【F弁当】

献立

- ・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

おり原

販売価格：1,100円（税込）

※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、副菜の内容が変わる場合がございます。
※別途¥2,200（税込）にてごみ回収を承ります。



【G弁当】

献立

- ・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

おり原

販売価格：1,100円（税込）

※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、副菜の内容が変わる場合がございます。
※別途¥2,200（税込）にてごみ回収を承ります。



【H弁当】

献立

- ・ 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

おり原

販売価格：1,100円（税込）

まい泉



ヒレかつサンド

3切 430円(税込464円)
6切 845円(税込912円)

エビかつサンド

3切 460円(税込496円)



メンチかつサンド

3切 380円(税込410円)

ハニーマスタードヒレかつサンド

3切 430円(税込464円)



ミックスサンド

ヒレ3切・エビ3切... 875円(税込945円)

ミニバーガー

ミニヒレかつバーガー
240円(税込259円)
ミニメンチかつバーガー
170円(税込183円)
ミニエビかつバーガー
250円(税込270円)
黒豚ミニメンチかつバーガー
200円(税込216円)
ミニポテコロバーガー
180円(税込194円)
ミニフィッシュかつバーガー
220円(税込237円)



ヒレかつサンドオードブル

A(ハーフカット18パック)
4,200円(税込4,536円)
B(ハーフカット22パック)
5,100円(税込5,508円)
C(ハーフカット26パック)
5,950円(税込6,426円)



ミックスサンドオードブル

A(ハーフカットヒレ10パック・ハーフカットエビ8パック)
3,900円(税込4,212円)
B(ハーフカットヒレ12パック・ハーフカットエビ8パック)
4,850円(税込5,238円)
C(ハーフカットヒレ14パック・ハーフカットエビ10パック)
5,950円(税込6,426円)

配達エリア

5,000円以上のご注文
10,000円以上のご注文



空折回収
一律4,000円
(10%税込4,400円)

ご注文について

お届け日の2日前15時までにご注文ください

※100個以上のご注文は3日前までお願い致します。
※但し、お弁当の総製造上数に達した場合は、ご注文を承れない場合がございます。
※キャンセル・変更はお届け日の2日前15時までにご連絡ください。
※お届け日の2日前15時以降の減数・キャンセルは、減額相当額の50%をキャンセル料として申し受けます。(一部商品除く)
※お飲み物のみのご注文は承っておりません。
※交通事情によりご指定のお届け時間から多少前後することがございます。予めご了承ください。
※写真は現品と盛り付けが異なる場合がございます。予めご了承ください。
※商品に問題がある場合を除き、返品は承っておりません。

【お届け時間について】

9時～18時の間の1時間幅でご指定ください。
※時期により2時間幅をいただく場合がございます。

【お支払いについて】

下記ホームページよりご確認ください。



井筒まい泉株式会社

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前4-8-5
TEL 03-3470-0071(代表)
<https://mai-sen.com/>

まい泉の
心を込めたお弁当を
お届けします





いろいろなおかずが
たくさん入って楽しめます。

いろいろ弁当

1,000円(税込1,100円)

※120mm×幅110mm×30mm
ヒレ一口かつ、焼鮭、味噌煮、煮玉子、
ゴマポテト、煮物、ポテトサラダ、ゆで大豆、
しそひじき、うぐいす豆、新巻、新巻



十彩弁当

1,000円(税込1,100円)

※120mm×幅110mm×30mm
エビクリームコロッケ、鮭、味噌煮、
ゴマポテト、煮物、しそひじき、厚焼玉子、
うぐいす豆、ポテトサラダ、
新巻(黒豚そばろ・玉子そばろ)

十種類のおかずを
バランスよく楽しめます。



さくら

1,000円(税込1,100円)

※120mm×幅110mm×30mm
ヒレかつサンド(ハーフ)、いなり寿司、
かんぴょう巻、エビクリームコロッケ、
味噌煮、ウィンナー、煮物、
厚焼玉子、
ポテトサラダ、ぎゅうひ

人気のかつサンド入り!

本格的な味わいが
リーズナブルに楽しめます。

お好み弁当

1,000円(税込1,100円)

※120mm×幅110mm×40mm
メンチかつ、エビクリームコロッケ、鮭、
ひじきの煮物、ポテトサラダ、うぐいす豆、
新巻、新巻



ヒレかつ弁当

920円(税込1,012円)

※120mm×幅110mm×40mm
ヒレかつ、金平牛蒡、厚焼玉子、
しそひじき、新巻、新巻



ローズかつ弁当

880円(税込968円)

※120mm×幅110mm×40mm
ローズかつ、金平牛蒡、厚焼玉子、
しそひじき、新巻、新巻



ヒレかつとコロッケ弁当

850円(税込935円)

※120mm×幅110mm×40mm
ヒレかつ、ポテトコロッケ、
エビクリームコロッケ、厚焼玉子、
しそひじき、ポテトサラダ、新巻、新巻



やわらかヒレかつ弁当

1,150円(税込1,265円)

※120mm×幅110mm×40mm
ヒレかつ(大)、厚焼玉子、煮物、
新巻、新巻



大ローズかつ弁当

1,230円(税込1,353円)

※120mm×幅110mm×40mm
ローズかつ(大)、しそひじき、
子持ち木耳生味噌、新巻、新巻



黒豚そばろの二色弁当

780円(税込858円)

※120mm×幅110mm×40mm
ヒレかつ、つくね、ポテトサラダ、
さつまいも甘煮、玉子そばろ、
黒豚そばろ、新巻



洋食弁当

1,200円(税込1,320円)

※120mm×幅110mm×30mm
エビフライ、エビクリームコロッケ、
ハンバーグ、フレンチポテト、
煮玉子、ポテトサラダ、
パプリカ煮込み、うぐいす豆、
新巻、新巻



ごちそう海苔弁当

1,120円(税込1,232円)

※120mm×幅110mm×30mm
ヒレ一口かつ、ポテトコロッケ、
エビフライ、煮玉子、鮭、
さつまいも甘煮、
子持ち木耳生味噌、
おかが海苔、新巻、新巻



ヒレバーグ弁当

1,100円(税込1,210円)

※120mm×幅110mm×30mm
ヒレ一口かつ、焼鮭、ハンバーグ、
フレンチポテト、煮玉子、煮物、
ポテトサラダ、しそひじき、
うぐいす豆、新巻、新巻



玉手箱

770円(税込847円)

※120mm×幅110mm×30mm
ヒレかつサンド(3切れ)、
いなり寿司、かんぴょう巻、煮物



あさがお

770円(税込847円)

※120mm×幅110mm×30mm
ミニヒレかつバーガー、いなり寿司、
太巻き、焼の唐揚げ、つくね、
厚焼玉子



七福神

1,000円(税込1,100円)

※120mm×幅110mm×30mm
ヒレかつサンド(ハーフ)、
エビかつサンド(ハーフ)、
ポテトコロッケ、かんぴょう巻、
煮物、厚焼玉子、ぎゅうひ



まい泉重(ヒレ)

1,050円(税込1,155円)

※120mm×幅110mm×30mm
ヒレかつ(玉子とじ)、
ポテトサラダ、新巻、新巻



黒豚しぐれヒレかつ重

1,000円(税込1,100円)

※120mm×幅110mm×30mm
ヒレかつ、黒豚しぐれ、
ポテトサラダ、味噌煮、煮物、
煮玉子、煮物、新巻、新巻



かつみ

1,250円(税込1,375円)

※120mm×幅110mm×40mm
ヒレ一口かつ、ポテトサラダ、
しそひじき、うぐいす豆、
切り干し大根、厚焼玉子、新巻、
新巻



つばき

1,250円(税込1,375円)

※120mm×幅110mm×40mm
ヒレ一口かつ、煮物、煮物、
枝豆とひじきの煮あえ、ゴマポテト、
うぐいす豆、しそひじき、厚焼玉子、
新巻、新巻



すみれ

1,800円(税込1,980円)

※120mm×幅110mm×40mm
ヒレ一口かつ、エビフライ、
エビクリームコロッケ、煮物、煮物、
枝豆とひじきの煮あえ、しそひじき、
金平牛蒡、厚焼玉子、味噌煮、
新巻、新巻



幕の内弁当[結]

2,000円(税込2,200円)

※220mm×幅120mm×40mm
ヒレ一口かつ、エビクリームコロッケ、
ポテトコロッケ、煮物、煮物、
黒豚そばろ、煮物、煮物、
枝豆とひじきの煮あえ、厚焼玉子、
甘味、煮物、がんも、味噌煮、煮物、
新巻(黒豚そばろ、煮物よりかけ)、新巻



幕の内弁当[曉]

2,000円(税込2,200円)

※220mm×幅120mm×40mm
ヒレ一口かつ、エビクリームコロッケ、
エビフライ、新巻、新巻、
煮物とひじきの煮あえ、がんも、
こんにゃくの煮物、厚焼玉子、
甘味、煮物、煮物、煮物、
新巻、新巻



幕の内弁当[極]

2,400円(税込2,640円)

※220mm×幅120mm×40mm
ヒレ一口かつ、エビクリームコロッケ、
エビフライ、新巻、新巻、
煮物とひじきの煮あえ、がんも、
こんにゃくの煮物、厚焼玉子、
甘味、煮物、煮物、煮物、
新巻、新巻

サントリー黒烏龍茶 350mlペットボトル (税込220円)	200円	サントリー伊右衛門 350mlペットボトル (税込198円)	180円
サントリー伊右衛門 250ml紙パック (税込165円)	150円	サントリー黒烏龍茶 250ml紙パック (税込165円)	150円

※表示料金は消費税10%にて掲載しております。
※記載のサイズはお弁当箱のサイズとなります。
※お弁当箱のサイズは要領をご確認ください。
※お弁当の内容(数量)は季節によって変更になる場合がございますので、ご了承ください。
※写真はイメージです。デザインは予告なく変更になる場合がございます。
※アレルギー情報はホームページよりご確認ください。

WEBでもお弁当内容を
ご確認いただけます。

<https://bento.mai-sen.com>



ご馳走屋惣兵衛



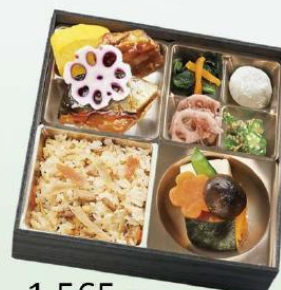
1,102 円
(1,212円)

旬彩九枰膳【紅】
季節のご飯 柚子みそご飯、練り梅ご飯、とり天、肉団子、木の葉豆腐、玉子焼き、鯖塩焼き、筑前煮、わらび餅



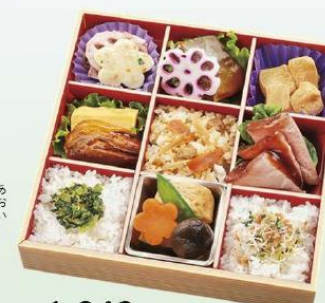
1,380 円
(1,518円)

旬彩九枰膳【煌】
季節のご飯 明太子ご飯、枝豆ご飯、豆腐ハンバーグ、合鴨スライスパストラミ、さわら西京焼き、玉子焼き、わらび餅



1,565 円
(1,721円)

旬彩四枰膳【碧】
季節のご飯 ぶりの照焼き、豚の角煮、玉子焼き、高野豆腐、南瓜煮、椎茸煮、季節の惣菜3種、よもぎ大福



1,843 円
(2,027円)

旬彩九枰膳【簞】
季節のご飯 3種、ローストビーフ、豚の角煮、玉子焼き、ぶりの照焼き、がんも煮、椎茸煮、わらび餅

特選御膳 TOKUSEN GOZEN



1,195 円
(1,314円)

和風幕の内御膳
鮭の塩焼き、鶏つくね串、煮物、玉子焼き、鳥賊のすり身フライ、高野豆腐、小松菜のお浸しなど



1,195 円
(1,314円)

洋風幕の内御膳
ペーコンポテトハンバーグ、オムレツ、パンブキンキッシュ、チキンパジル、ナゲット、玉子サラダコロッケ



1,195 円
(1,314円)

中華幕の内御膳
豚竜揚げ、ゴロゴロ野菜の黒酢、館かけ、焼売、春巻き、肉団子、ミニ団子など



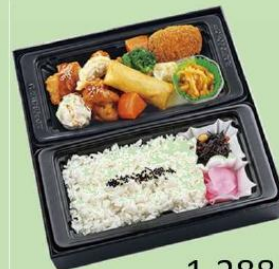
1,195 円
(1,314円)

特製ハンバーグ御膳
デミグラス・和風おろし・トマトソース・オニオンソースの中からお選び頂けます



1,288 円
(1,416円)

特製Bigハンバーグ御膳
デミグラス・和風おろし・トマトソース・オニオンソースの中からお選び頂けます



1,288 円
(1,416円)

油淋鶏御膳
油淋鶏香味たれ、白ごま、焼売、ミニギョーザ、中華カレーコロッケ、チンジャオオロッソ春巻き



1,288 円
(1,416円)

牛焼肉御膳
特製ダレに付け込んだ牛カルビ。肉の旨味をストレートに味わっていただけます

※()内は消費税等10%を含む料金です。



1,000円
(1,100円)

花丸中華膳
さば、鶏、海老、しんじょう、和惣菜、玉子焼き、筑前煮、お惣菜三品、コロッケ



1,000円
(1,100円)

花丸中華膳
甘酢肉団子、若鶏のから揚げ、シュウマイ、唐揚げ、春巻き



1,000円
(1,100円)

花丸洋風膳
デミハンバーグ、アジフライ、スパイシーカレーの揚げ揚げ、ブレインオムレツ、惣菜



ご飯は、大きな釜でふっくらと炊き上げました。焼きたて、揚げたて、炊きたてで、味、ボリューム、価格ともに花マルの手作り弁当です。



1,000円
(1,100円)

チキン南蛮膳
甘酸っぱいタレとたつぷりのタルタルソースが絶妙の美味しさ。



1,000円
(1,100円)

ハンバーグ & エビフライ膳
特製デミグラスソースのハンバーグと海老フライが一度に楽しめます。



1,093円
(1,202円)

とり天タルタル膳
国産とり天、イカかつ、惣菜3品、スパゲッティ、具たくさんタルタルソース



1,000円
(1,100円)

豚の生姜焼き膳
国産もち豚をマイルドな生姜焼きにしました。



1,093円
(1,202円)

あじの香草焼き膳
あじの香草焼き、レモン風味フライドポテト、オムレツ、コロッケ、季節の惣菜



908円
(998円)

赤魚の塩麹焼き膳
赤魚塩麹焼き、イカかつ、厚焼き玉子、つくね串、揚げだし豆腐、惣菜



1,093円
(1,202円)

鶏と茄子の生姜あんかけ膳
鶏の網焼、茄子とインゲンの生姜あん、厚焼き玉子、惣菜、漬物



1,000円
(1,100円)

鯖の味噌煮膳
鯖の味噌煮、煮物、玉子焼き、肉団子、和惣菜、漬物



908円
(998円)

唐揚げ膳
ジュシーな若鶏の唐揚げとお惣菜。+40円で甘酢たれを追加できます。

お飲み物

緑茶	パック190ml	— 112円 (123円)
	缶 340ml	— 139円 (152円)
	ペット500ml	— 167円 (183円)
※烏龍茶も同様		
スーパードライ	350ml缶	— 306円 (336円)
キリン氷結	350ml缶	— 250円 (275円)
ミネラルウォーター	500ml	— 149円 (163円)



※()内は消費税等10%を含む料金です。



塚田農場

塚田農場

おべんとラボ

塚田農場
おべんとラボ

ロケ弁で人気のお弁当！

美味しさを評価され、
数々のグランプリを受賞



価格帯：930円～1,300円

配送可能：月～土曜日



1



塚田農場おべんとラボの大人気メニュー
やわらか若鶏でつくる「チキン南蛮」をお弁当で！
若鶏のチキン南蛮弁当

930円【税込】

【お弁当サイズ】
W22cm×D17cm×H4cm



2

迷ったらコレ。お肉、魚、野菜をバランスよく
詰め合わせた、幅広く支持されるお弁当です。
おもてなし塩鮭幕ノ内弁当

950円【税込】

【お弁当サイズ】
W20.9cm×D20.9cm×H4.6cm



3

とり天の衣に混ぜ込んだ青さの磯の香りと
日向夏ポン酢の相性が抜群
**日向夏ポン酢で食べるとり天と
親子そぼろ弁当**

950円【税込】

【お弁当サイズ】
W28cm×D15cm×H6cm



4

炭火焼、そぼろ、炒り卵が入った
いろいろ豊かなお弁当
炭薫る本格炭火焼鳥弁当

950円【税込】

【お弁当サイズ】
W21cm×D11cm×H5cm

※塚田農場の店舗では鶏の炭火焼に地鍋を使用しておりますが、
おべんとラボでは地鍋は使用していません。



5

年齢層、性別問わず、
幅広い方に楽しんでもらえる幕の内弁当
いろいろ幕ノ内弁当

1,000円【税込】

【お弁当サイズ】
W24.9cm×D18.8cm×H4.8cm



6

これでもか！というほどに味わえる一品
目黒のタルタルソースを
タルだく若鶏のチキン南蛮弁当

1,000円【税込】

【お弁当サイズ】
W22cm×D17cm×H4cm



7

「岩下の新生姜」のさっぱり感と「塚だま」の
濃厚さが同居したタルタルソースはご飯にぴったり。
**岩下の新生姜入りタルタル
若鶏のチキン南蛮弁当**

1,000円【税込】

【お弁当サイズ】
W22cm×D17cm×H4cm



8

本場宮崎と同じく
ひとつひとつ炭火で焼き上げた逸品
名物 炭火焼弁当

1,000円【税込】

【お弁当サイズ】
W21cm×D11cm×H5cm

※塚田農場の店舗では鶏の炭火焼に地鍋を使用しておりますが、
おべんとラボでは地鍋は使用していません。



9

フィッシャーマンジャパン×塚田農場
銀王の塩焼きと肉厚昆布、人気のおかずが楽しめる
漁師とコラボして作った
国産銀鮭弁当

1,100円【税込】

【お弁当サイズ】
W21.5cm×D18.1cm×H3.9



10

柔らかくジューシーで冷めても美味しいリンバーグ
北海道産黒牛100%
黒牛バーグ弁当

1,100円【税込】

【お弁当サイズ】
W22cm×D17cm×H4cm



11

九州産黒毛和牛と宮崎のブランド豚「まるみ豚」を
使用したハンバーグと若鶏のチキン南蛮
**ハンバーグ&若鶏の
チキン南蛮弁当**

1,200円【税込】

【お弁当サイズ】
W22cm×D17cm×H4cm



12

黒トリュフタルタルソースは、チキン南蛮、
ハンバーグと相性抜群。
**ハンバーグ&
若鶏のチキン南蛮弁当
黒トリュフタルタルソース**

1,300円【税込】

【お弁当サイズ】
W22cm×D17cm×H4cm

■お茶は別途有料となります。
■発注数、発注期間によっては対応できない場合もございますので、お早めにご相談ください。
■消費期限はブランド毎に異なりますのでご注意ください。 塚田農場おべんとラボ(22時まで) つか井(21時まで)

2024年12月改訂版



つか弁!

by 塚田農場おべんとラボ



価格帯：690円～890円

配送可能：月～土曜日

13



桜島どりのソースチキンカツ弁当

肉厚でジューシーな桜島どりのチキンカツが4個入ったボリュームたっぷりでコスバ抜群の商品です。たっぷりかかった自家製ソースは御飯との相性ぴったりです。

690円【税込】

【お弁当サイズ】
W28cm×D15cm×H6cm

15



ハンバーグ&
紅ずわい蟹クリームコロッケ弁当

特製のデミグラスソースをまとったハンバーグ、国産紅ずわい蟹と濃厚なホワイトソースの風味が口いっぱいに広がる蟹クリームコロッケを組み合わせた贅沢な洋食弁当です。

890円【税込】

【お弁当サイズ】
W28cm×D15cm×H6cm

17



鮭いくら御飯
若鶏甘酢和え弁当

若鶏と揚げ茄子の甘酢和えをメインのおかず、鮭のほくし身、錦糸卵、いくらを乗せた彩りご飯を合わせました。ボリューム感もありながら、さっぱりお召し上がり頂けます。

890円【税込】

【お弁当サイズ】
W23cm×D17cm×H6cm

14



ネギ香る特製ソースの唐揚げ弁当

冷めても柔らかくジューシーな大きめサイズの唐揚げがたっぷり入っています。オリジナルの特製タレにじっくり漬け込みました。そのままだも美味しい唐揚げですが別添えのネギソースで味変もお楽しみいただけます。

750円【税込】

【お弁当サイズ】
W28cm×D15cm×H6cm

16



有明海苔と
人気トリオの海苔明太弁当

香りの良い有明海苔に明太子のアクセントを加え、白身フライ、唐揚げ、ハンバーグが入ったボリュームたっぷりの海苔弁当です。

890円【税込】

【お弁当サイズ】
W28cm×D15cm×H6cm

18



塚だまタルタル
若鶏のチキン南蛮と塩鮭の幕ノ内弁当

若鶏のチキン南蛮だけではなく、魚、野菜のおかずをバランスよく入れて食べ応え抜群の幕の内タイプのお弁当です。チキン南蛮はこだわりの「塚だまタルタル」をたっぷりつけてお召し上がり下さい!

890円【税込】

【お弁当サイズ】
W23cm×D17cm×H6cm

- お茶は別途有料となります。
- 発注数、発注期間によっては対応できない場合もございますので、お早めにご相談ください。
- 消費期限はブランド毎に異なりますのでご注意ください。 塚田農場おべんとラボ(22時まで) つか弁(21時まで)

ドリンクサービス／Beverage service

珈琲を中心に、飲み物だけの提供サービスをご用意しております。
美味しい一杯を片手に、くつろぎの時間をいかがでしょうか。

《提携会社》ドリンクサービス



コーヒーという情熱

キーコーヒー

透明感のあるまろやかな味わいが特徴の「氷温熟成®珈琲」をぜひご体験ください。

- ・ HOTのみ
- ・ 1ポット（10杯相当）～
- ・ ご利用可能日 平日のみ
- ・ お届け時間 AM 10:00～12:00
PM 1:30～5:00
- ・ ゴミ回収不可
- ・ お申込書締切：ご利用日の前日16:00必着



THE CORE KITCHEN / SPACE

コーヒー、アールグレイティーをお届けいたします。

- ・ HOT/ICE
- ・ ご注文は10杯単位でお願いいたします。
- ・ ご利用可能日 土日祝日のみ
- ・ 当日現金精算のみ
- ・ お申込書締切：ご利用日の3日前必着

キーコーヒー

KEY COFFEEの直営店
"キーズカフェ クラッセ" がお届けする

COFFEE DELIVERY SERVICE

氷温熟成[®]珈琲 ※HOTのみ
※ミルク、シュガー、マドラー、カップ付

10杯分 ￥3,000
(コーヒーポット1本) (税込・デリバリー費込)

— 氷温熟成[®]珈琲とは —

氷温とは、0℃以下で食品が凍る一手前の領域。コーヒー豆は、氷温で一定期間保存されることで、常温では起こり得ない生命のエネルギーに満ちた熟成がすすみます。目に見えない自然の摂理を活かした世界で、時とともにコーヒー豆は生まれ変わるのです。高品質の豆や焙煎技術だけではなし得なかった透明感のあるまろやかな味わいは、あなたのコーヒー観を変えるかもしれません。コーヒー通の皆さま、是非ご体験ください。

◇ Sweets ご一緒にいかがですか

シュクランジュ / ALMOND
マフィン 6P

マフィン プレーン
マフィン チョコレート



¥1,260
(税込)

シュクランジュ / ALMOND
スティックバウムクーヘン 8P

プレーン & マカダミア
チョコレート & チョコレート



¥1,600
(税込)

マネケン
6P
ベルギーワッフル
ココアワッフル



¥960
(税込)

かし原バウムクーヘン
6P

朝焼バウムクーヘン 生クリーム
朝焼バウムクーヘン チョコレート
朝焼バウムクーヘン バナナ



¥960
(税込)

イズム神戸ドーナツ
5P

神戸ドーナツ プレーン
神戸ドーナツ チョコレート



¥700
(税込)

ポットサービスのご注文は
お届けの「3日前迄」にお願い致します。

Sweetsの大量注文につきましては
要相談となります。

◇お届け時間

平日 AM 10:00～12:00
& PM 1:30～5:00

◇お願い

- ・カップ、ミルク、シュガー、マドラーのサポートセットをポット1本につき10個お付けいたします。
追加をご希望の場合は1セットにつき30円(税込)をいただきます。
- ・コーヒーポットを破損、紛失した場合は 実費請求させていただきます。
- ・PM 4:00以降のデリバリーについては、翌営業日AM 9:00頃にポット回収にお伺いします。

◇ご注文方法

裏面の注文書に必要事項をご記入の上、
FAXにてご注文願います。

店舗から注文確認のお電話をさせていただいた後、
ご予約確定となります。

FAX: 03-5401-5081

MAIL: fumie_itose@keycoffee.co.jp

☕コーヒーデリバリーサービスご注文書

COFFEE DELIVERY SERVICE ORDER FORM

FAX : 03-5401-5081

MAIL :fumie_itose@keycoffee.co.jp

ポットサービス	デリバリー方法	お届け/お引取り日
本	☐ デリバリーにてお届け	月 日 ☐ AM ☐ PM
	☐ 店頭でお渡し	

商品名	ご注文数量	
シュクランジュ ALMONDマフィン 6P ¥1,260	☐ プレーン	セット
	☐ チョコレート	セット
シュクランジュ ALMONDスティックバウムクーヘン 8P ¥1,600	☐ プレーン&マカデミア	セット
	☐ チョコレート&チョコレート	セット
マネケンワッフル 6P ¥960	☐ ベルギーワッフル	セット
	☐ ココアワッフル	セット
かし原 朝焼バウムクーヘン 6P ¥960	☐ 生クリーム	セット
	☐ チョコレート	セット
	☐ パナナ	セット
イズム神戸ドーナツ 5P ¥700	☐ プレーン	セット
	☐ チョコレート	セット

下記太枠内を必ずご記入ください。

御 社 名	
部 署 名	
ご担当者名	
TEL	FAX
お届け先	
ポット回収 ご希望日	月 日 ☐AM ☐PM
領 収 書	☐ 要 ☐ 不要

店舖記入欄

受付日 受付担当者印
 月 日 印

THE CORE KITCHEN / SPACE

THE CORE

KITCHEN/SPACE

Cafe Delivery Service

Menu

- ・ホットコーヒー
- ・ホットティー（アールグレイ）
- ・アイスコーヒー
- ・アイスティー（アールグレイ）

各10杯分・・・**¥3300**

（1杯約150ml想定。税込、デリバリー費込）

- ・ご注文は3日前までをお願い致します
- ・ホット、アイス各最大100杯までとなります
- ・ご注文は10杯単位をお願い致します

ご注文方法

下記アドレスまたは
店舗までお電話ください

Tel.

03-6402-5229

Mail

core_mgr@transit-web.com



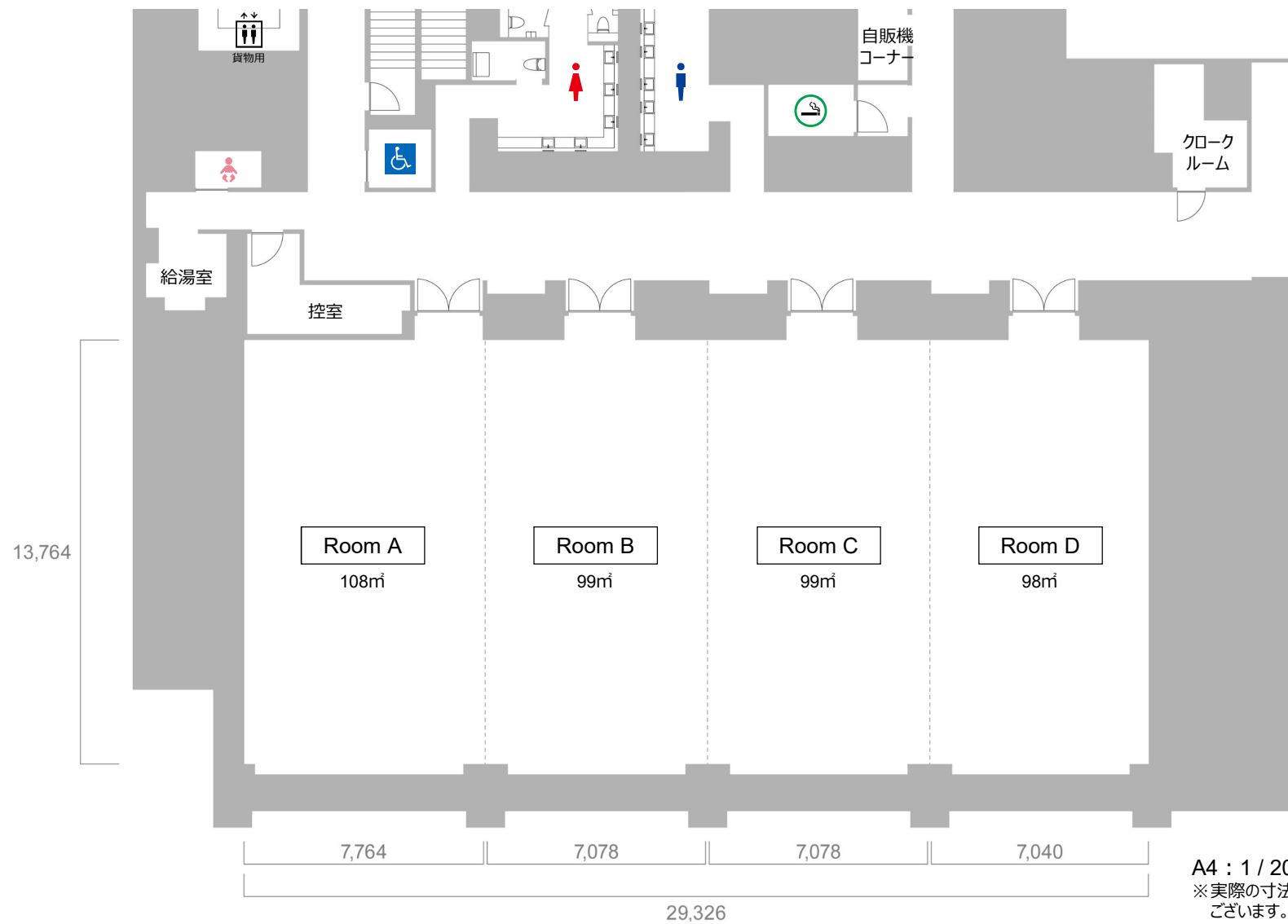
※写真はイメージです

注意事項

- ・土日祝のみの受付となります
- ・お支払いは当日精算のみとなります
- ・お支払いは店舗レジにてお願いしております
- ・店舗の予約状況により承れない場合もございます
- ・機材の破損時は実費請求させていただきます
- ・会場内でのけがや服の汚れ等が生じた場合の責任は一切負いかねます

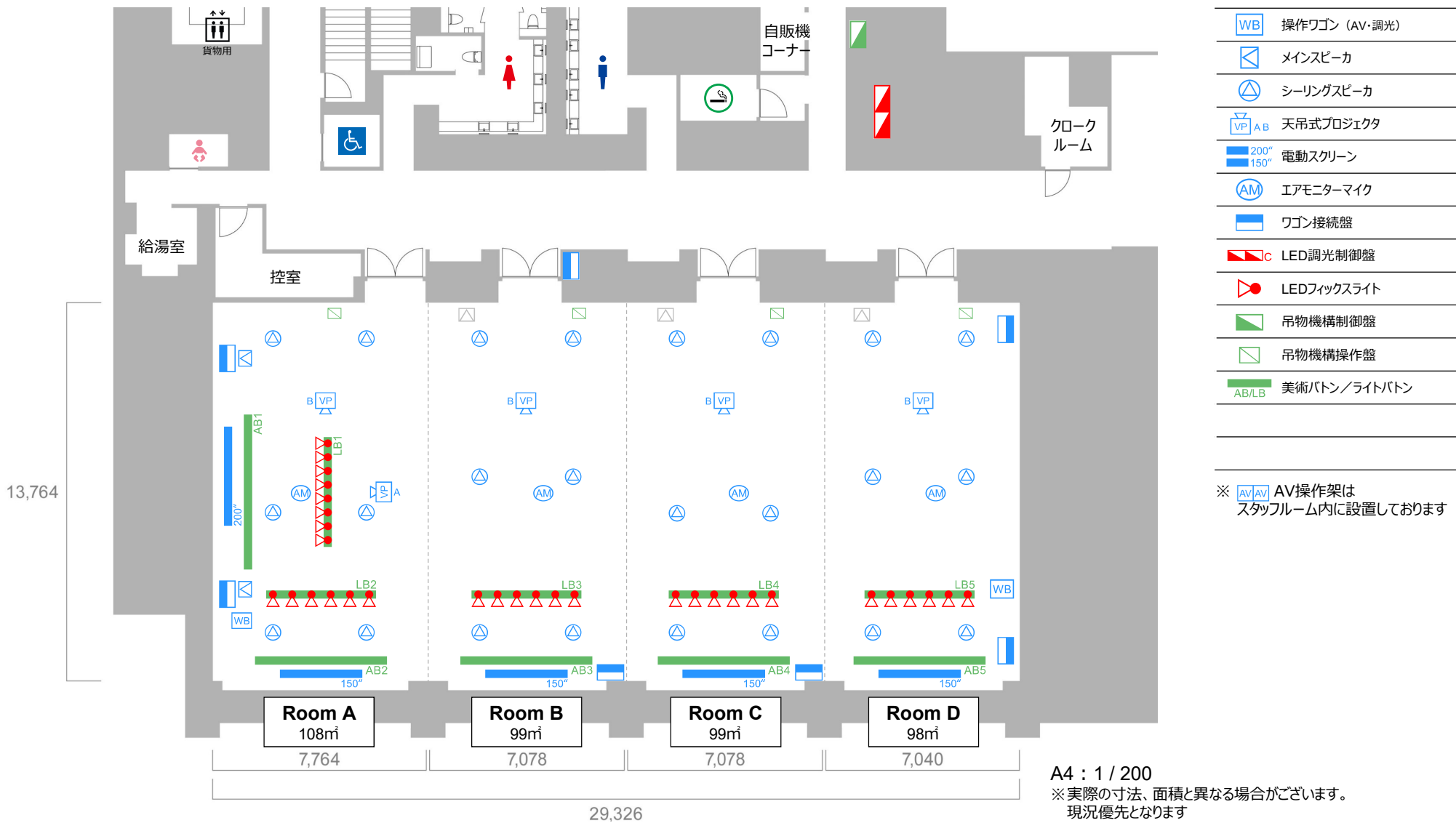
NIKAI Conference

平面図

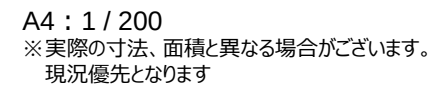


NIKAI Conference

平面図（設備）



平面図（電源）

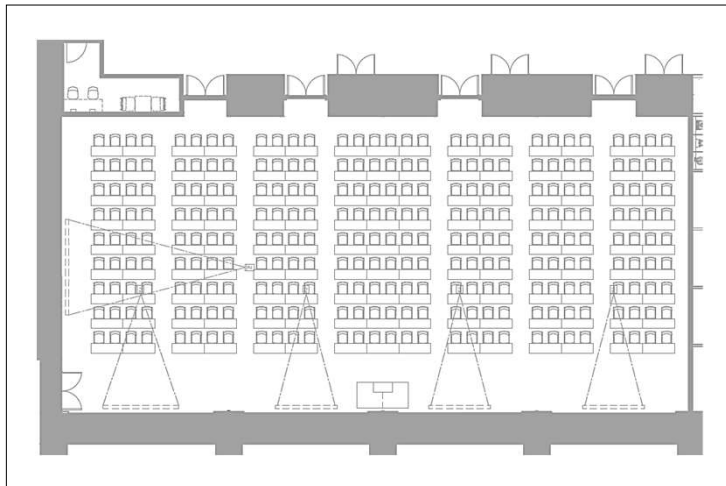


SAMPLE LAYOUT

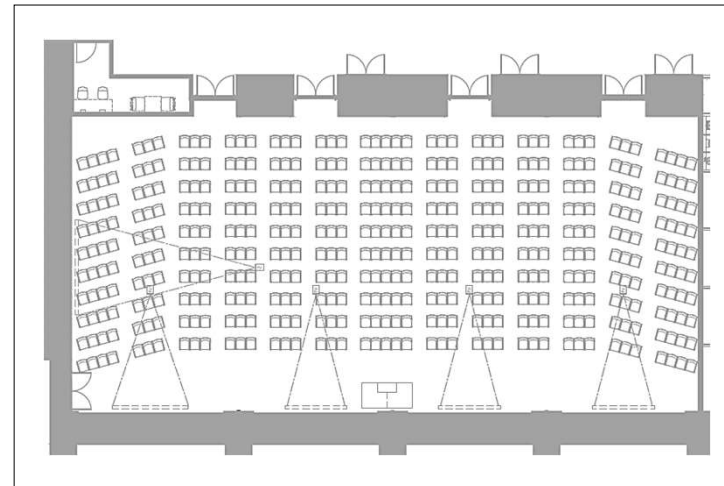
Room A + B + C + D (404㎡)

デスクサイズ : W1,500mm×D450mm

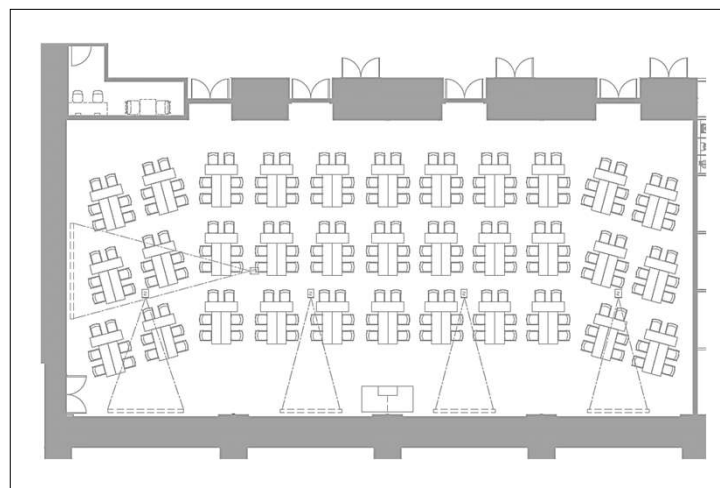
■ スクール形式 : 270席 (貸出時基準レイアウト)



■ シアター形式 : 430席



■ 島型形式 : 198席



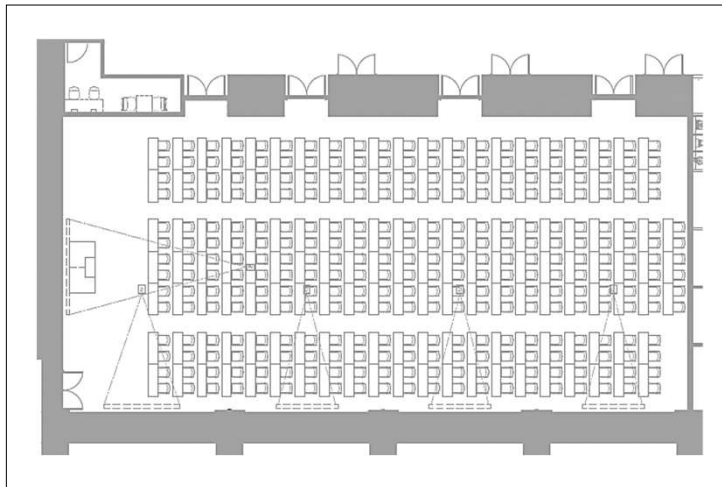
各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

SAMPLE LAYOUT

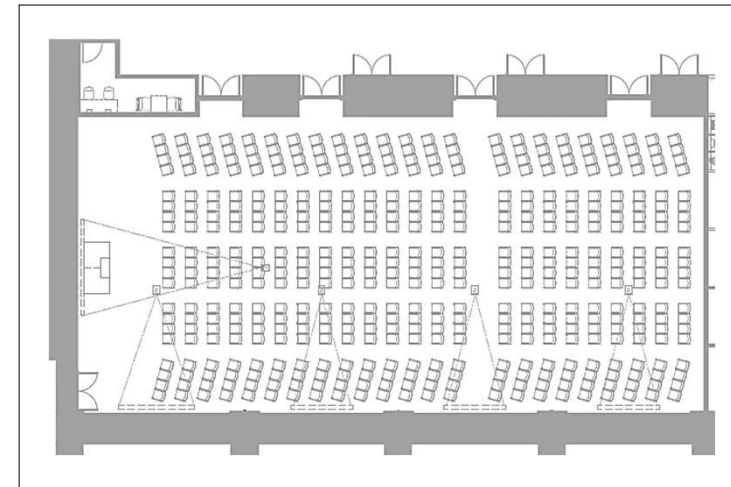
Room A + B + C + D (404㎡)

デスクサイズ : W1,500mm×D450mm

■ スクール形式 : 300席



■ シアター形式 : 460席



■ 島型形式 : 240席



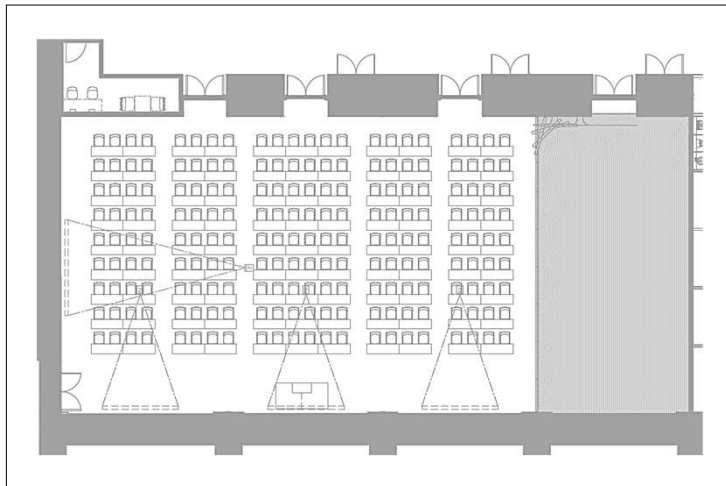
各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

SAMPLE LAYOUT

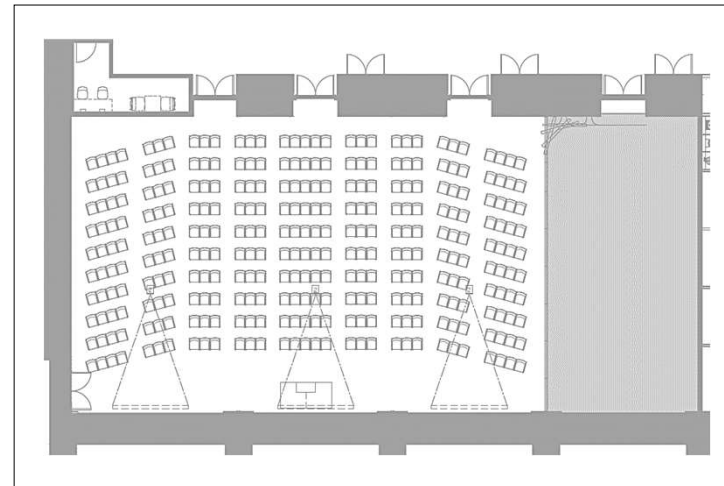
Room A+B+C (306㎡)

デスクサイズ : W1,500mm×D450mm

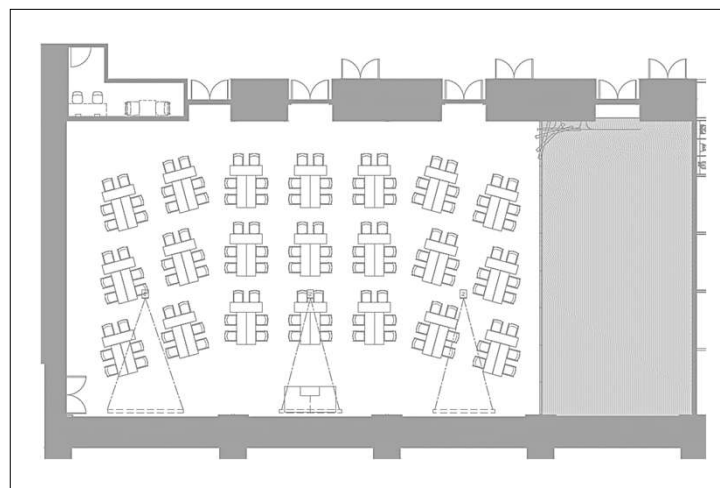
■ スクール形式 : 198席 (貸出時基準レイアウト)



■ シアター形式 : 310席



■ 島型形式 : 126席



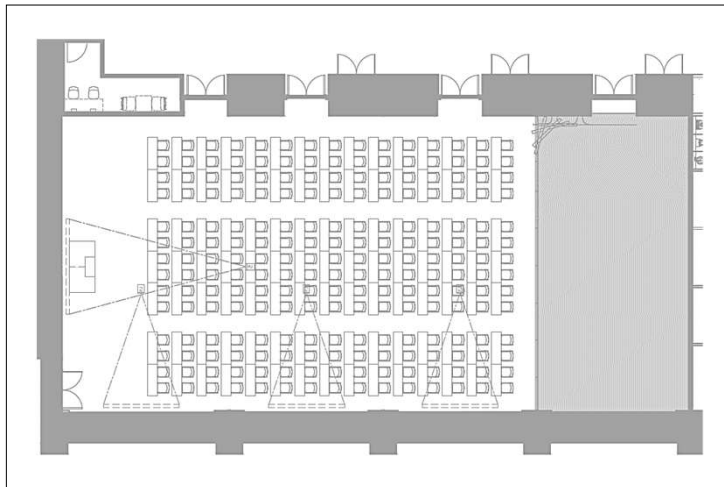
各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

SAMPLE LAYOUT

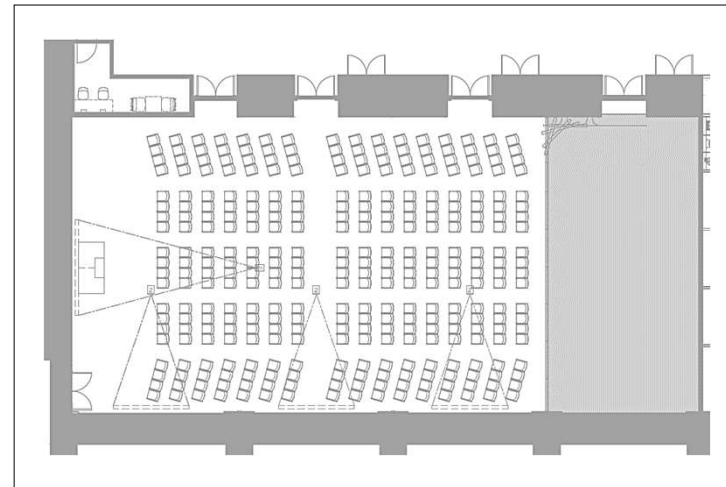
Room A+B+C (306㎡)

デスクサイズ : W1,500mm×D450mm

■ スクール形式 : 210席



■ シアター形式 : 320席



■ 島型形式 : 150席



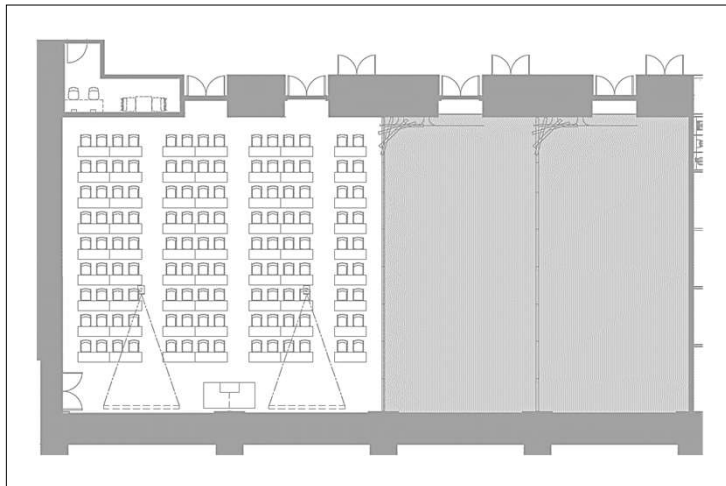
各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

SAMPLE LAYOUT

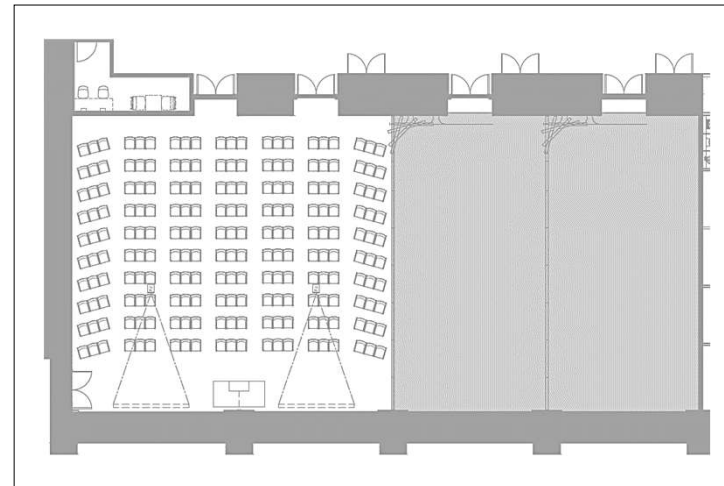
Room A + B (207㎡)

デスクサイズ : W1,500mm×D450mm

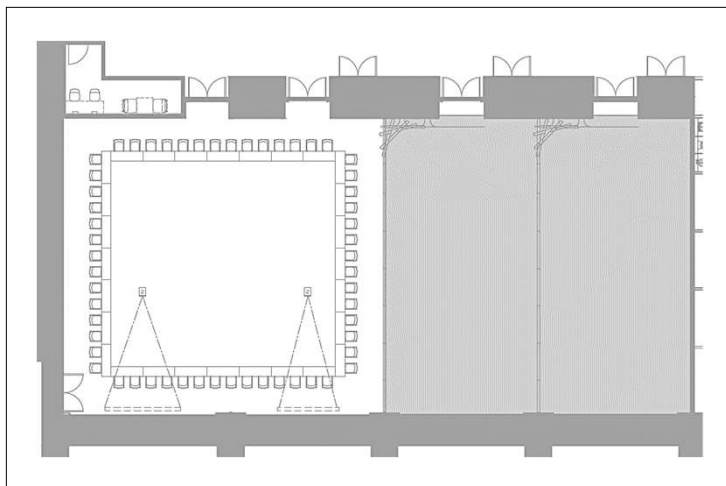
■ スクール形式 : 126席 (貸出時基準レイアウト)



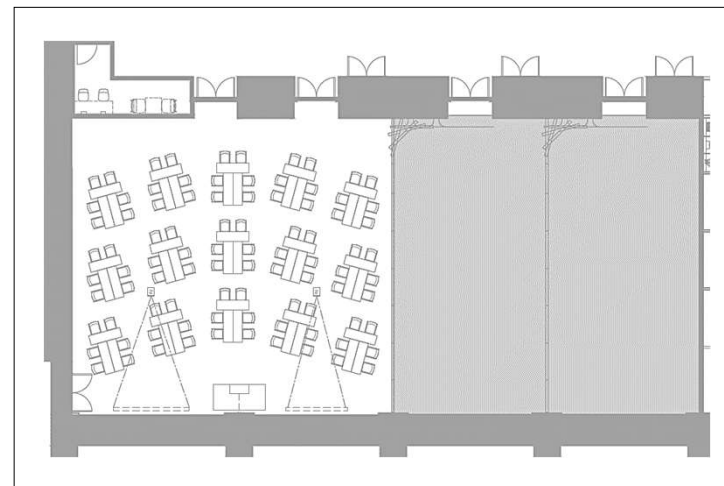
■ シアター形式 : 210席



■ 口の字形式 : 56席



■ 島型形式 : 90席



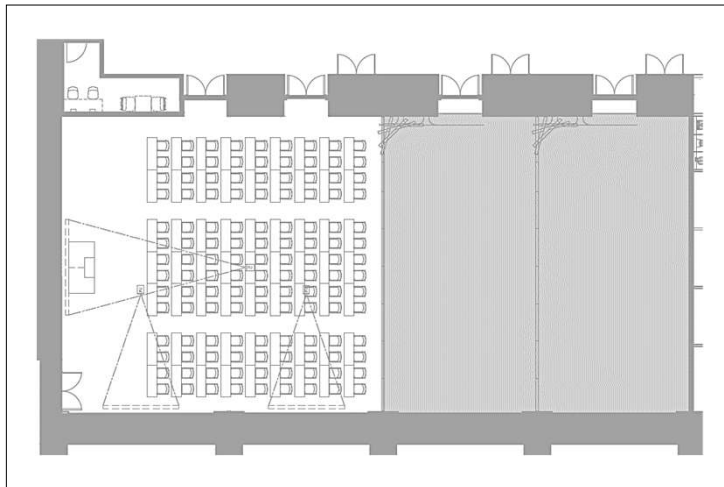
各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

SAMPLE LAYOUT

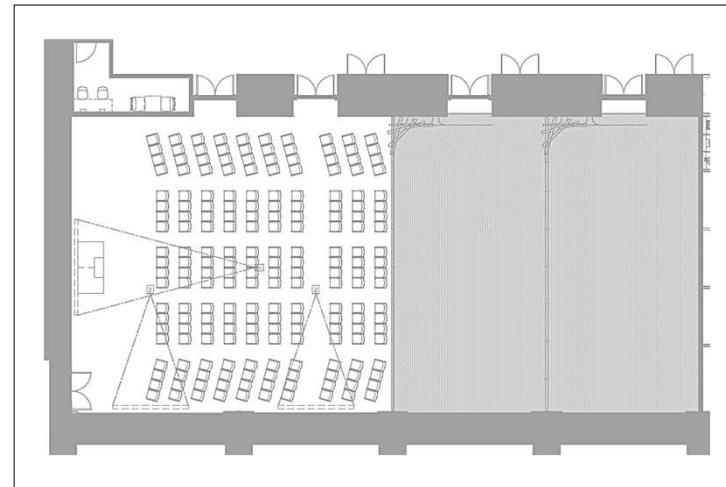
Room A + B (207㎡)

デスクサイズ : W1,500mm×D450mm

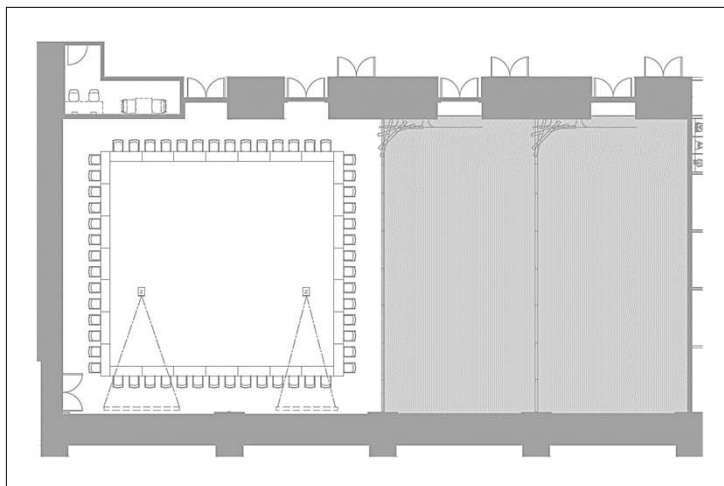
■ スクール形式 : 126席



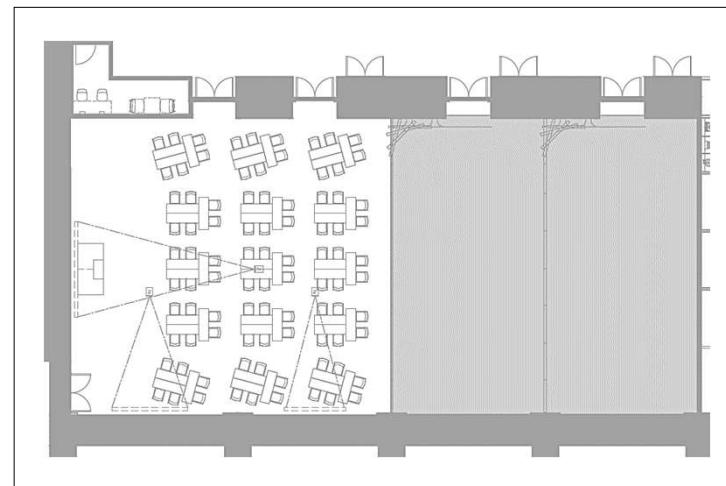
■ シアター形式 : 200席



■ 口の字形式 : 56席



■ 島型形式 : 90席



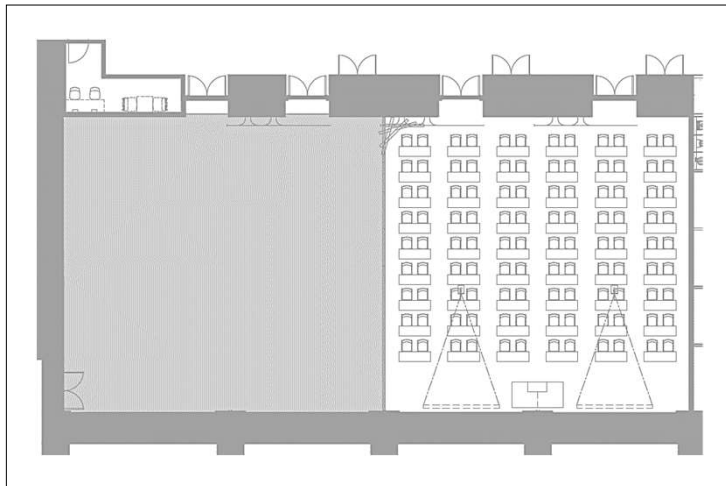
各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

SAMPLE LAYOUT

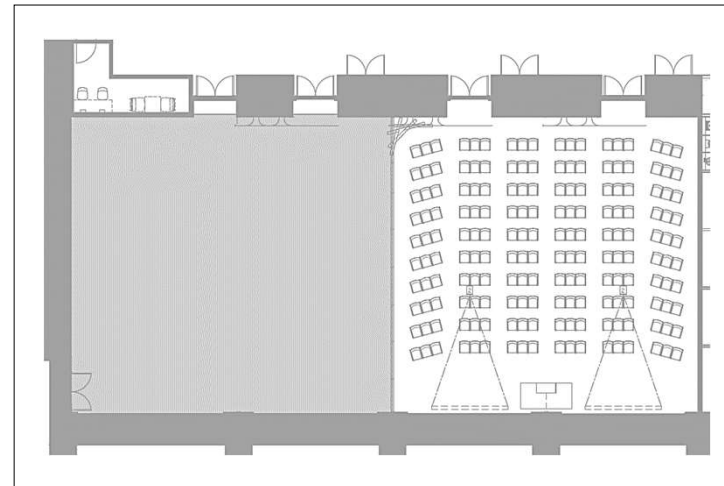
Room C + D (197㎡)

デスクサイズ : W1,500mm×D450mm

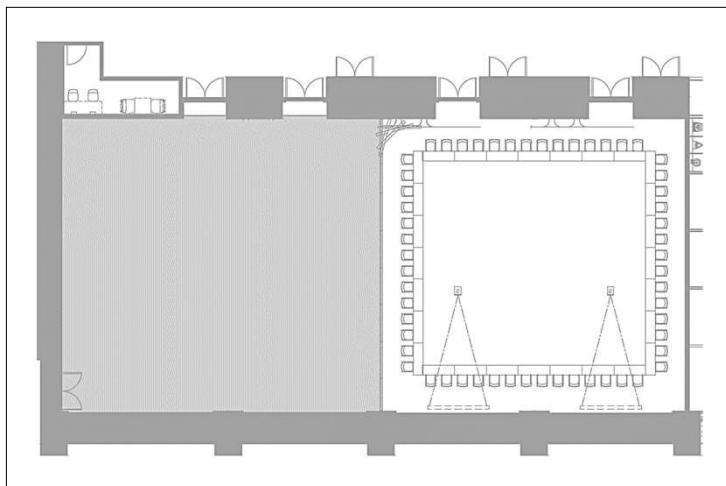
■ スクール形式 : 108席 (貸出時基準レイアウト)



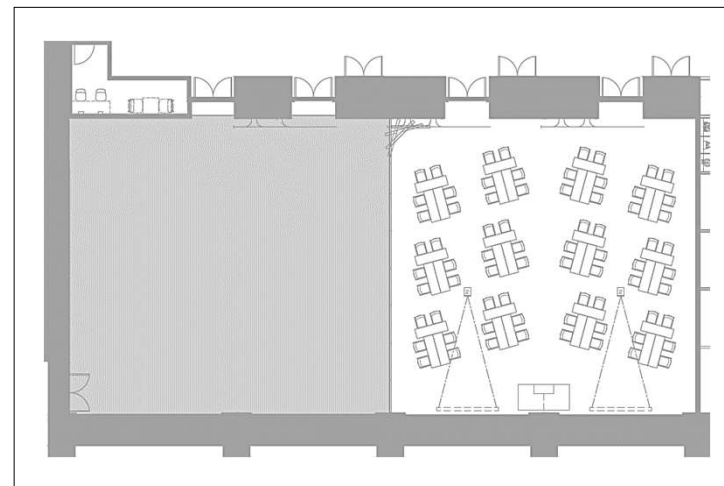
■ シアター形式 : 180席



■ 口の字形式 : 56席



■ 島型形式 : 72席



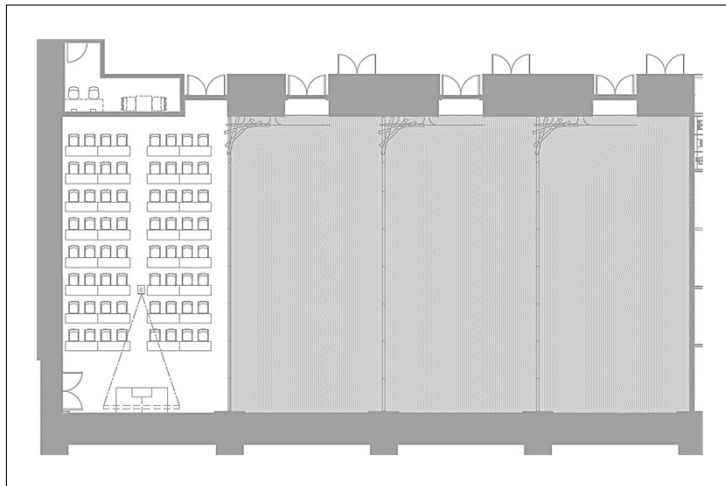
各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

SAMPLE LAYOUT

Room A (108㎡)

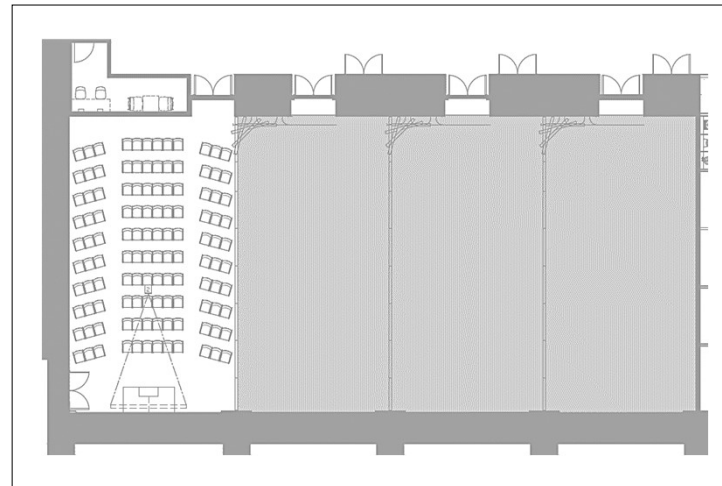
デスクサイズ : W1,500mm×D450mm

■ スクール形式 : 64席 (貸出時基準レイアウト)

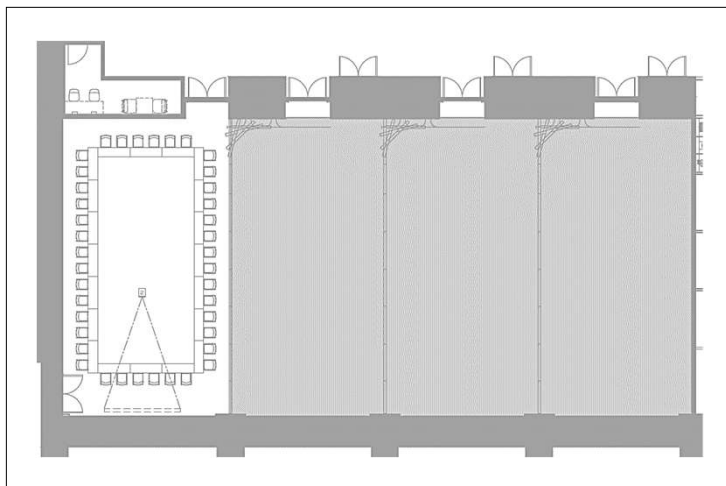


1室貸出時の貸出時基準レイアウトはRoomD・B・Cも同様です。

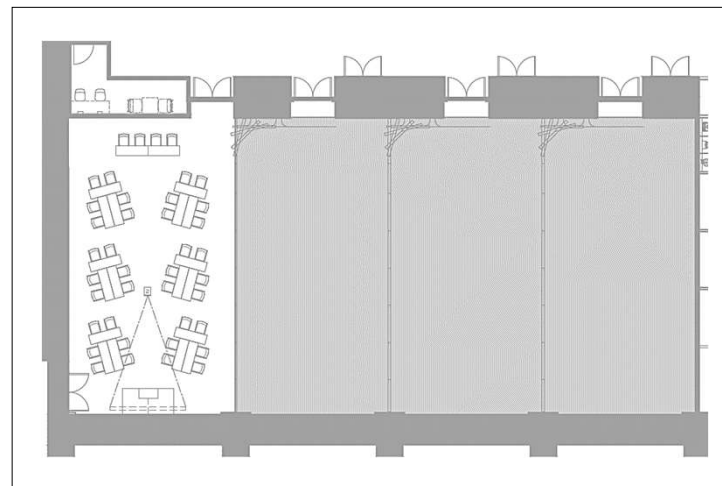
■ シアター形式 : 110席



■ 口の字形式 : 40席



■ 島型形式 : 40席



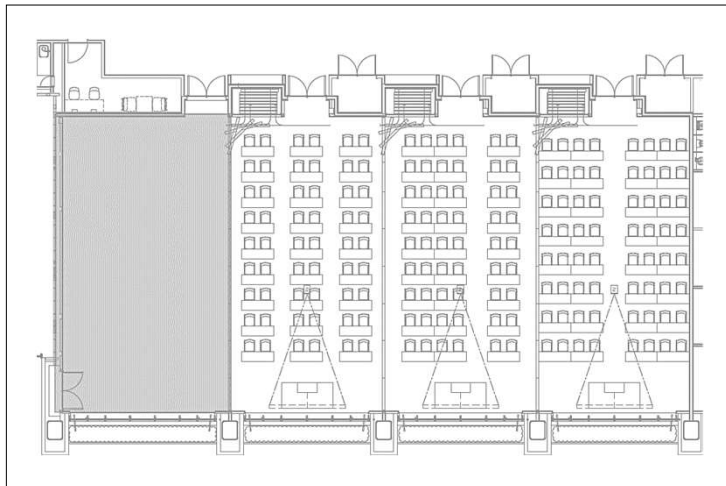
各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

SAMPLE LAYOUT

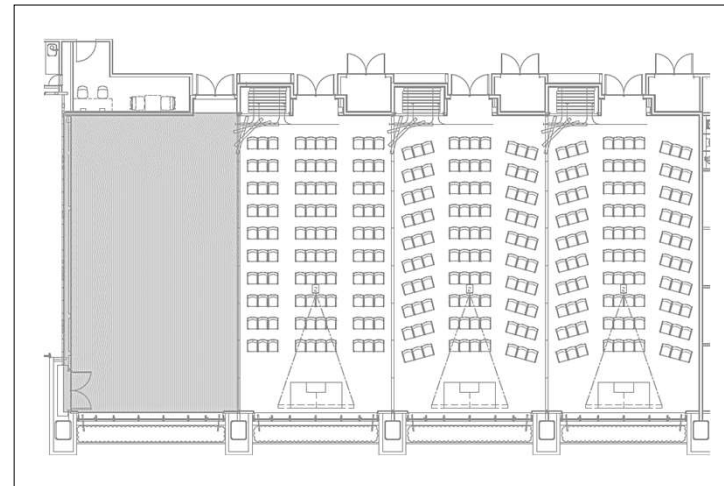
Room B or C (各99㎡)・D (98㎡)

デスクサイズ：W1,500mm×D450mm

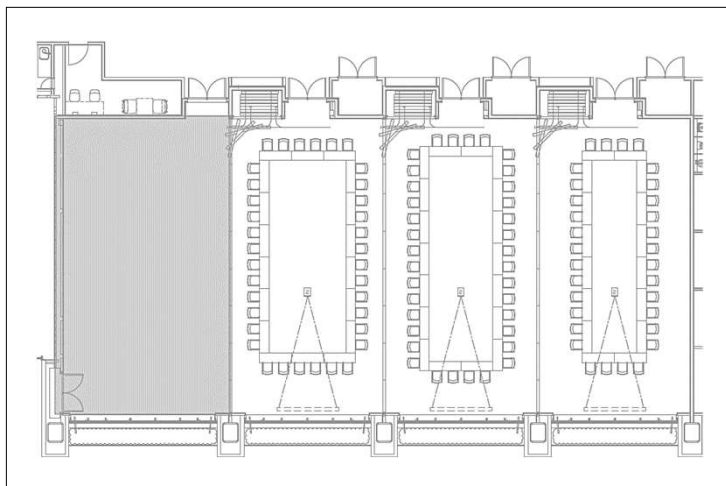
■ スクール形式：54～64席（配置パターンによる）



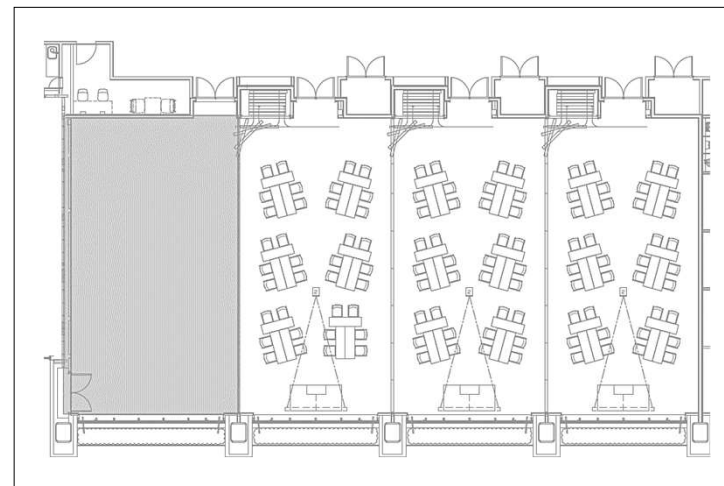
■ シアター形式：100席



■ 口の字形式：32～36席（配置パターンによる）



■ 島型形式：36席



各Roomの貸出は「貸出時基準レイアウト」の座席配置にてお貸し出し致します。その他のレイアウトや座席の撤去を当施設へご希望の場合、有料となります。

NIKAI Conference 利用規約

本利用規約（以下「本規約」）は、安田開発株式会社が管理・運営する施設「NIKAI Conference」（以下「当施設」）の利用について定めるものです。当施設のご利用者は、本規約の内容を確認の上、本規約に従い、運営者の指示のもとで当施設を使用することに同意していただきます。

1. 当施設概要

- (1) 場 所
〒105-0004
東京都港区新橋 4-3-1 新虎安田ビル（以下「当ビル」）2階
- (2) 用 途
セミナー、会議、株主総会、展示会、懇親会、イベント 等
- (3) 営業時間
平日/土日祝 9：00-19：00
電話受付 平日/土日祝 9：00-18：00
- (4) 休館日
年末年始・運営者により別途設定される臨時休館日
- (5) 運営者
安田開発株式会社およびコクヨアンドパートナーズ株式会社

2. 貸出時間および利用料金について

- (1) 貸出時間
平日/土日祝 9：00-19：00（年末年始・その他休館日を除く）
・原則3 時間以上でのご予約が可能です。
・利用時には、ご準備・後片付け・入室・退室に要する時間も含まれます。
- (2) 延長利用
追加料金にて次のご利用者の利用開始に支障がない範囲での利用が可能です。尚、予約状況により、お受けできない場合がございます。
延長可能な場合、1 時間単位で利用を承ります。
- (3) 利用料金
利用料金は運営者が定めた料金表に基づきます。料金表に記載の面積、収容人数、料金は、予告なく改定することがございます。

3. 利用のお申込みについて

- (1) 利用申込の受付開始日は利用日の1年前の日とします。
- (2) 利用申込期限は原則利用日の1ヶ月前までとします。利用日から1か月を切ってのご利用を希望される場合は運営者までご相談ください。
- (3) 受付時間は当施設営業時間内となります。（年末年始・その他休館日を除く）
- (4) 使用開始日までの流れ
 - ① ご利用者より空き室状況の確認（[お問合せフォーム](#)、お電話）
 - ② 仮予約の依頼
 - ③ 仮予約の確定
本予約をご希望の際は利用申込書を運営者宛にメールにてお送りくださ

い。仮予約より7日以内に本予約を頂かない場合、仮予約は取り消しとなります。

- ④ 本予約の確定
本予約確定後のキャンセル（一部キャンセルを含む）は、本規約「4. 本予約確定後のキャンセルについて」に係るキャンセル料が発生いたします。
- (5) 申込時には催事内容の事前確認を行います。内容により利用をお断りする場合がございます。尚、その理由の開示は行っておりません。
- (6) 予約金
予約金は会場代のみで算出するものといたします。
・本予約確定後、当施設より予約金の請求書を発行いたします。
下記期日までに運営者の指定口座へお支払いください。
請求書発行日より14日以内：利用料金の50%
利用の 30 日前まで：利用料金の50%
・ご入金の確認が出来ない場合は、当日の利用ができません。
・予約金を除いた残額については利用終了後に請求書を発行いたします。
ご利用者は請求書発行日の翌月末日までに運営者の指定口座へお支払いください。
・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。

4. 本予約確定後のキャンセルについて

- (1) 本予約確定後、ご利用者にキャンセルの意思がある場合、運営者までご連絡ください。キャンセル申込書の書類到着・受理をもってキャンセル確定となります。
- (2) キャンセル確定後、以下の通りキャンセル料が発生いたします。
予約確定日より利用の 91 日前まで：利用料金の30%
利用の 90 日前より 31 日前まで：利用料金の50%
利用の 30 日前より前日まで：利用料金の100%
・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。
・キャンセル確定後、当施設よりキャンセル料の請求書を発行いたします。
尚、お支払い期日は、請求書発行日より14日以内となります。
・払い戻しが発生した場合、キャンセル申込書を受領後より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。

5. 利用および注意事項について

- (1) 開錠はご予約時間の 15 分前となります。開錠後、そのまま入室し利用ください。
- (2) 利用開始後、イス・テーブル等の移動はご自由に行っていただくことが可能ですが、退室する際には利用時間内での原状回復をお願いいたします。
また、レイアウトを元に戻されない場合は、次回の利用をお断りさせていただく場合があります。
- (3) 利用時間の延長をご希望される際は、運営者にご相談ください。利用時間・利用料については、本規約「2. 貸出時間および利用料金について」に定めた通りです。尚、運営者から終了時間の確認は、原則行いません。
ご連絡がない場合も、延長利用の対象となります。

- (4) 当日または利用期間中のレイアウト変更等については、運営者に依頼することはできません。
- (5) 受付、荷物預かり、来館者へのご案内等は、ご利用者にて利用申込み時間内に行ってください。
- (6) 当施設の周知や誘導についてはご利用者にて行ってください。尚、ご利用者にて作成される印刷物等で当施設や当ビルの情報を使用する場合は、予め運営者にご相談ください。
- (7) 来館者用の駐車場はご用意いたしておりません。
- (8) 電話、伝言、FAX 等の取次ぎはいたしかねます。
- (9) お手洗いは、当ビル2階フロアのみ利用ください。
- (10) 当施設と無関係な場所への立ち入りや利用はご遠慮ください。
- (11) 喫煙は当ビル2階フロア喫煙所のみ利用ください。
- (12) 飲食希望の際は、運営者の紹介先以外でのケータリング業者等は原則利用できません。
- (13) 利用日に発生したゴミはご利用者にてお持ち帰りください。お持ち帰りが難しい場合は、ゴミ分別を徹底のうえ、ゴミ回収サービス（有料）を利用ください。尚、利用後、汚れが著しい場合は別途清掃料金が発生する場合がございます。
- (14) 備品の使用について
・備品の貸出を希望される場合は、事前に利用申込書へご記入ください。尚、お貸出し状況により貸出ができない場合がございます。
・お持ち込み器材、機器がある場合、事前に利用申込書にご記入ください。原則として事前に運営者との打合せ（搬入・設置位置・搬出等）が必要となります。尚、内容により、お持込みを制限する場合がございます。
- (15) インターネット（Wi-Fi/LAN 回線）について
・通信速度は利用環境によって異なるため、通信速度の保証はいたしかねます。
・利用に際してのセキュリティ設定は、ご利用者ご自身の責任において行っていただきます。
- (16) 安全管理について
・当施設は港区における帰宅困難者受け入れ施設に指定されております。よって、天変地異が発生した場合、予約の有無に関わらず帰宅困難者受け入れ施設としての役割を優先いたします。
・天変地異の発生時あるいはそれに続く期間について、予約のキャンセル等利用を制限させていただく場合がございます。
・使用期間中、混雑が予想される場合には、警備員等を配置してください。尚、その際は事前に計画書をご提出ください。
・ご利用者は、自らの費用と責任で、必要と判断した場合には医師又は看護師を派遣し、その旨を事前に運営者に報告してください。
・安全上等の理由から、当施設の関係者が会場内に立ち入り、必要な措置を講ずる事があります。

NIKAI Conference 利用規約

- ・安全上等の理由から、当施設の音響等が一時利用出来なくなる事や非常放送等が流れる場合がございます。
- ・上記以外の事項において、運営者が安全管理上必要であると判断し、指示した事項に関して、ご利用者は速やかに必要な協力をしていただきます。

6. 禁止事項

- (1) ご利用者は、当施設の使用権の全部もしくは一部を、運営者の許可なく利用関係者および第三者に譲渡することはできません。
 - (2) ご予約確定後または利用中においても、下記①～⑭のいずれかに該当する場合および違反した場合、運営者は利用契約を解除することができます。尚、この場合に生じた損害責任は、ご利用者のご負担となります。
- ① 使用料金が未払いの場合
 - ② 当施設の収容人数を超え、他ご利用者に迷惑を及ぼすと判断される場合
 - ③ 使用目的や内容が申込時と異なる、または公序良俗に反すると判断される場合
 - ④ 防災設備の正常な機能を阻害する状況があると判断される場合
 - ⑤ 当施設内外や周辺で他者に迷惑を及ぼす可能性があるかと判断される場合
 - ⑥ 建物周辺に不適切な場所に自動車、バイク、自転車等を駐車した場合
 - ⑦ 運営者が認めていない場所での飲食・飲酒等を行い、運営者または第三者が迷惑であると判断した場合
 - ⑧ 身体障害者補助犬を除く生体の持ち込みがあった場合
 - ⑨ 法令や関係官公庁の指示に反する行為があった場合
 - ⑩ 暴力的または不合理な要求を行った場合
 - ⑪ ご利用者が反社会的勢力と判断されるか、そのような者と密接な関係があると判断される場合
 - ⑫ 当施設が反社会的勢力の利用に繋がると判断される場合
 - ⑬ 危険物の持ち込みがあった場合
 - ⑭ 火気の使用（喫煙室以外での喫煙も含む）があり、運営者が危険を及ぼすと判断した場合
 - ⑮ 音、振動、臭気等が発生し、施設や近隣の建物に迷惑を及ぼすと判断される場合
 - ⑯ 窓ガラスおよび共用部への掲示物を無断で設置している場合
 - ⑰ 必要な届け出書類が関係官公庁に提出されていないと判断される場合
 - ⑱ ご利用者の契約継続が困難と判断される場合
 - ⑲ 上記の項目以外でも、運営者の指示に従わない、もしくは本規約に違反する行為及び第三者に迷惑がかかる行為と運営者が判断する行動があった場合
- (3) 前述の事項は、料金の納入後でも適用されます。該当する場合、納入された料金の返却は行いません。

7. 免責及び損害賠償

- (1) 使用期間中に発生した事故については、運営者にて一切の責任を負いかねます。
- (2) 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、一切の責任を負いません。
- (3) 警備については、ご利用者の責任において、手配をお願いいたします。万一の事態に備え、保険等にご加入ください。
 - (4) 荷物の受取り及び発送に伴う事故については、その原因に関わらず運営者は一切の責任を負いません。
 - (5) 運営者の責に帰さない事由により使用が中止された場合、生じた損害について運営者は一切の責任を負いません。
 - (6) ご利用者が、当施設・当ビルの設備・備品等を汚損・毀損・紛失した場合、もしくは、その他の損害を与えた場合において、ご利用者はその損害を賠償します。
 - (7) 前日の使用状況等により、当日の使用が不能になった場合、その損害について運営者は一切の責任を負いません。
 - (8) 運営者に対して損害賠償を請求した場合、運営者は受領する「利用料金」の範囲内において賠償するものとします。ただし、ご利用者の損害のうち、機会損失等を含む見込み利益に関しては、運営者はその損害の責任を負いません。
 - (9) 当施設のインターネット（Wi-Fi/LAN 回線）利用において、運営者の責に帰さない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、一切の責任を負いません。
 - (10) 本規約及び当施設の利用については、日本国において有効な法令を準拠法とし、当施設の利用に関する訴訟等については、東京地方裁判所を第一審の専属的合意管轄裁判所とします。
 - (11) その他、本規約に違反して運営者が損害を被った場合には、その損害について賠償請求いたします。

8. ご利用者の責務

- (1) ご利用者は本規約および法の定める事項を遵守し、ご利用者の責任において管理・運営を行っていただくことになりますので、必ず常駐してください。
- (2) 使用期間中の当施設管理、維持、来館者への対応等は、ご利用者が責任を持って行ってください。
- (3) ご利用者の関係者に対しても本規約遵守の周知徹底をお願いいたします。
- (4) 災害や事故等に備え、非常口や避難誘導方法、消火器の位置等も事前に確認し、ご利用者の関係者にも周知徹底をしてください。
- (5) 使用終了後は、当施設を開錠時の状態に戻していただきます。使用停止を受けた場合も同様とします。

9. 関係官公庁・機関への届出

利用に際し、関係機関への届出や許可申請等が必要な場合は、ご利用者にて行っていただきます。

10. 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すの未払が還せず、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。

11. 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 | [安田開発株式会社](#)

以上

2025年3月5日改定

※本規約は予告なく内容の改定を行う可能性があります。

新虎安田ビル/NIKAI Conference 利用申込書

【緑のセル：ご記入】及び【青のセル：チェック】をお願いいたします

予約番号 No.

ご記入日		年		月		日		
申込者情報	フリガナ				テナント ※安田不動産㈱のビルテナント様の場合 チェックをお願いいたします			
	会社名							
	業種 ※プルダウンより選択をお願いいたします							
	ご住所	〒						
	フリガナ				所属 役職			
	ご担当者名							
	ご連絡先	TEL						
		FAX			内線			
		E-mail						
主催者 ※申込者と異なる場合記入	フリガナ							
	会社名							
	ご住所	〒						
請求先 ※こちらが請求書の宛先となります ※下記いずれかに該当する場合はご記入をお願いいたします ・申込者情報と振込名義が異なる場合　・按分先がある場合	フリガナ							
	会社名							
	振込名義							
	ご住所	〒						
請求按分先の有無	☐	なし	☐	あり	※書ききれない場合は「按分請求先一覧」シートも ご提出ください			
催事内容	催事名	☐	正式名称（		）	☐	未定	
	参加者想定数	ご利用人数		名				
		（来場者数		名）				（スタッフ数
	ご利用カテゴリ	☐	会議	☐	講演会		☐	研修会
		☐	その他（				）	
	催事概要 ※可能な限り詳しくご記入ください							

ご利用日時・会場	①	ご利用日			年			月			日	～	
					年			月			日		
		ご利用時間		:		～		:					
			本番時間		:		～		:				
		ご利用会場		☐	A+B+C+D	☐	A+B+C	☐	A+B	☐	C+D		
			☐	A	☐	B	☐	C	☐	D			
			☐	控室	☐	Flex Meeting1	☐	Flex Meeting2	☐	Flex Meeting3			
			☐	Flex Meeting4	☐	Flex Meeting5	☐	Flex Meeting6	☐	Flex Meeting7			
			☐	Flex Creative									
		②	ご利用日			年			月			日	～
				年			月			日			
	ご利用時間			:		～		:					
			本番時間		:		～		:				
	ご利用会場			☐	A+B+C+D	☐	A+B+C	☐	A+B	☐	C+D		
			☐	A	☐	B	☐	C	☐	D			
			☐	控室	☐	Flex Meeting1	☐	Flex Meeting2	☐	Flex Meeting3			
			☐	Flex Meeting4	☐	Flex Meeting5	☐	Flex Meeting6	☐	Flex Meeting7			
			☐	Flex Creative									
	③		ご利用日			年			月			日	～
				年			月			日			
		ご利用時間		:		～		:					
			本番時間		:		～		:				
		ご利用会場		☐	A+B+C+D	☐	A+B+C	☐	A+B	☐	C+D		
			☐	A	☐	B	☐	C	☐	D			
			☐	控室	☐	Flex Meeting1	☐	Flex Meeting2	☐	Flex Meeting3			
☐			Flex Meeting4	☐	Flex Meeting5	☐	Flex Meeting6	☐	Flex Meeting7				
☐			Flex Creative										
備考 ※その他ご要望等													

その他サービスのご利用有無	催事当日の大サイネージ ※NIKAI受付横 ※同日に他の催事の予約が入っている場合は、催事名のみの表示に変更させていただきますので、予めご了承ください	☐	表示なし			
		☐	データ支給（16:9で作成をお願いいたします）		※ご利用日の 7日前 までにご送付ください ※PDF形式でご提出ください	
		☐	データ作成依頼 表示名（ ）	※現時点で催事名が不明な場合は、ご利用日の 14日前 までにご連絡ください		
	催事当日の小サイネージ ※Conference入口横 ※ご利用会場ごとにデザインや文字を変更することも可能です 例）roomA：NIKAI 研修会 roomB：NIKAI 懇親会	☐	表示なし		☐	データ作成依頼 （大サイネージと同じ表示名）
		☐	データ支給（16:9で作成をお願いいたします）		※ご利用日の 7日前 までにご送付ください ※PDF形式でご提出ください	
		☐	データ作成依頼 表示名（ ）	※大サイネージと異なる表示名を希望される場合のみご選択ください ※現時点で催事名が不明な場合は、ご利用日の 14日前 までにご連絡ください		
	クローク ご利用有無	☐	なし	☐	あり	※ご予約状況により相談
	荷捌き場利用を伴う 搬出入の有無	☐	なし	☐	あり	※搬出入届のご提出が必要です （ご利用日の 10日前 までに防災センターへご提出ください）
	備品オプション 申込有無	☐	なし	☐	あり	※オプション申込書が必要です
	ケータリング 申込有無	☐	なし	☐	あり	※書類確認後、提携業者をご紹介します （業者ごとに発注期限が異なります。詳細は追ってご連絡いたします）
	お弁当 申込有無	☐	なし	☐	あり	※書類確認後、提携業者をご紹介します （業者ごとに発注期限が異なります。詳細は追ってご連絡いたします）
	コーヒーサービス 申込有無	☐	なし	☐	あり	※書類確認後、提携業者をご紹介します （業者ごとに発注期限が異なります。詳細は追ってご連絡いたします）
	配信代行サービス 申込有無 ※オンライン配信・撮影・ハイブリッド配信等の 技術サポート	☐	なし	☐	あり	※書類確認後、提携業者をご紹介します （業者ごとに発注期限が異なります。詳細は追ってご連絡いたします）
	装花 申込有無	☐	なし	☐	あり	※書類確認後、提携業者をご紹介します （ご利用日の 10日前 までに申請書の提出が必要です）
	司会者 申込有無	☐	なし	☐	あり	※書類確認後、提携業者をご紹介します （ご利用日の 31日前 までに申請書の提出が必要です）
	お荷物の一時預かり	☐	なし	☐	あり	※利用日前日のみ受取り可能です（貴重品以外） ※事前にお荷物のサイズや量等ご教示お願いいたします
WEB会議用オーディオ ご利用の有無	☐	なし	☐	あり	※ RoomAまたはD をご予約の方のみご利用可能です ※PCへの接続はお客様ご自身でお願いいたします	
共用部スペースの撮影有無	☐	なし	☐	あり	※ご利用日の 7日前 までに申請書の提出が必要です ※他のご利用者様が写らないようにご注意ください	
医師・警察官の派遣有無	☐	なし	☐	あり	※必要な場合は、お客様ご自身で手配をお願いいたします	
同意事項 ※利用規約をご確認の上、同意事項 2 か所にチェックをお願いいたします。 同意をいただけない場合、ご予約をお受付いたしかねます。 予めご了承ください。	☐	利用規約に同意する				
	☐	行政からの要請・指導等により、会場利用が困難であると当社が判断した場合は、催事を中止し、利用を取りやめとすることに同意する				

受付印

送信頂いた本申込書は担当者確認（受付印）の後、返送させていただきます。

返送させて頂いた受付印が押印されたお申込書は、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。

※帰宅困難者受け入れについて

当施設は、港区指定の帰宅困難者受入施設となっております。

災害等発生した際には、ご利用を中止いただく可能性がございます。

NIKAI

Conference

〒105-0004
東京都港区新橋4丁目3番1号 新虎安田ビル2階
TEL：03-6432-0408（ 平日/土日祝 9:00～18:00 ）
E-mail: info@shintora-nikai.jp

新虎安田ビル/NIKAI Flex 請求按分先一覧				
緑のセルにご記入をお願いいたします				
				予約番号 No.
請求按分企業数	計		社	
請求先① ※こちらが請求書の宛先となります	フリガナ			
	会社名			
	振込名義			
	ご住所	〒		
請求先② ※こちらが請求書の宛先となります	フリガナ			
	会社名			
	振込名義			
	ご住所	〒		
請求先③ ※こちらが請求書の宛先となります	フリガナ			
	会社名			
	振込名義			
	ご住所	〒		
備考				

受付印



〒105-0004
東京都港区新橋4丁目3番1号 新虎安田ビル2階
TEL : 03-6432-0408 (平日/土日祝 9:00~18:00)
E-mail: info@shintora-nikai.jp

新虎安田ビル/NIKAI Conference オプション申込書

【緑のセル：ご記入】及び【青のセル：チェック】をお願いいたします
※本票のご提出をもって予約が確定するものではありません

予約番号 No.

備品名	個数制限	1日単価（税込）	申込み希望数		ご利用日数		料金
レイアウト変更費 （【貸出時基準レイアウト】以外のレイアウトに変更される場合） ※催事期間中にレイアウト変更が複数回発生する場合は【2】以上記入可 例）1～2日目：島型、3日目：コの字	1日のみご利用の場合は 1回まで※	5,500円／区画		区画 回			0円
司会者台（W532mm×D495mm×H1,070mm）	2台まで	2,200円／台		台		日	0円
演台（W905mm×D505mm×H1,070mm）	2台まで	2,200円／台		台		日	0円
ハイチェア（W430mm×D345mm×H580～770mm）	2脚まで	1,100円／脚		脚		日	0円
ステージ / ステージステップ （W2,400mm×D1,200mm×H400mm）	2式まで	22,000円／式		式		日	0円
手許ランプ	2台まで	550円／台		台		日	0円
レーザーポインター（ELP-GP-300）	2台まで	550円／台		台		日	0円
ホワイトボード（板面サイズ：W1,760mm×H865mm）	2台まで	2,200円／台		台		日	0円
ハンガーラック（W1,280mm×D515mm×H1570mm） ※クロークをご利用されない方のみ記入をお願いいたします ※1台につきハンガー30本（予約状況により増やすことも可能）	5台まで	0円／台		台		日	0円
三つ折りパーテーション （W3,032mm×D455mm×H1,800mm）	4台まで	2,200円／台		台		日	0円
ベルトパーテーション （4本1セット/W360mm×D360mm×H902mm）	1式まで	1,100円／式		式		日	0円
傘立て（30本/1台）	8台まで	0円／台		台		日	0円
サインスタンド a 外寸法 W:420 / D:350 / H:1100mm 板面寸法 W:378 / H:238mm ※掲示をする資料はご自身でご用意をお願いいたします	4台まで	0円／台		台		日	0円
サインスタンド b 外寸法 W:340 / D:295 / H:1100mm 板面寸法 W:285 / H:430mm ※掲示をする資料はご自身でご用意をお願いいたします	2台まで	0円／台		台		日	0円
移動型モニター（55型）	2台まで	22,000円／台		台		日	0円
賞状盆	1台まで	0円／台		台		日	0円
ワイヤレスマイク ※1区画1本まで（予約状況によっては2本以上も可）	4本まで※	0円／本		本		日	0円
ワイヤレスピンマイク ※1区画1台まで（予約状況によっては2台以上も可）	4台まで※	0円／台		台		日	0円
ワイヤードマイク ※A区画：3本、B/C/D区画：2本ずつ ご利用可能	4本まで※	0円／本		本		日	0円
卓上マイクスタンド	5台まで	0円／台		台		日	0円
床置マイクスタンド	6台まで	0円／台		台		日	0円

天吊スクリーン（150インチ（メインのみ200インチ）） ※A区画：2台、B/C/D区画：1台ずつ ご利用可能	5	台まで※	11,000	円／台		台		日	0	円
	□	メイン	□	A	□	B	□	C	□	D
天吊レーザープロジェクター （7,000lm（メインのみ10,000lm）） ※A区画：2台、B/C/D区画：1台ずつ ご利用可能	5	台まで※	33,000	円／台		台		日	0	円
	□	メイン	□	A	□	B	□	C	□	D
置型プロジェクター （4,600lm（パナソニック製PT-LMZ460J））	2	台まで	16,500	円／台		台		日	0	円
LEDフィックスライト（1台6灯※メインのみ8灯） ※A区画：2台、B/C/D区画：1台ずつ ご利用可能	5	台まで※	0	円／台		台		日	0	円
	□	メイン	□	A	□	B	□	C	□	D
電動美術ボタン ※A区画：2台、B/C/D区画：1台ずつ ご利用可能	5	台まで※	0	円／台		台		日	0	円
	□	メイン	□	A	□	B	□	C	□	D
排出ごみの処分（当施設指定ごみ袋70ℓ/3袋）	制限なし		2,200	円／式		式		日	0	円
【追加】 排出ごみの処分（当施設指定ごみ袋70ℓ/1袋） ※追加時のみ1袋ずつのお申し込みが可能	制限なし※		1,100	円／袋		袋		日	0	円
インターネット / 単独回線（1回線に限り利用可能） ※規格上最大値 上り1Gbps / 下り2Gbps ※共用有線LAN及びWi-Fiは無償でご利用いただけます	1	回線まで	22,000	円／回線		回線		日	0	円
【スタッフ記入欄】 外部レンタル備品 ※内訳詳細については、御見積書と併せてご送付いたしました【ダスキンレントオール明細書】をご参照ください										円
合計金額							0円			

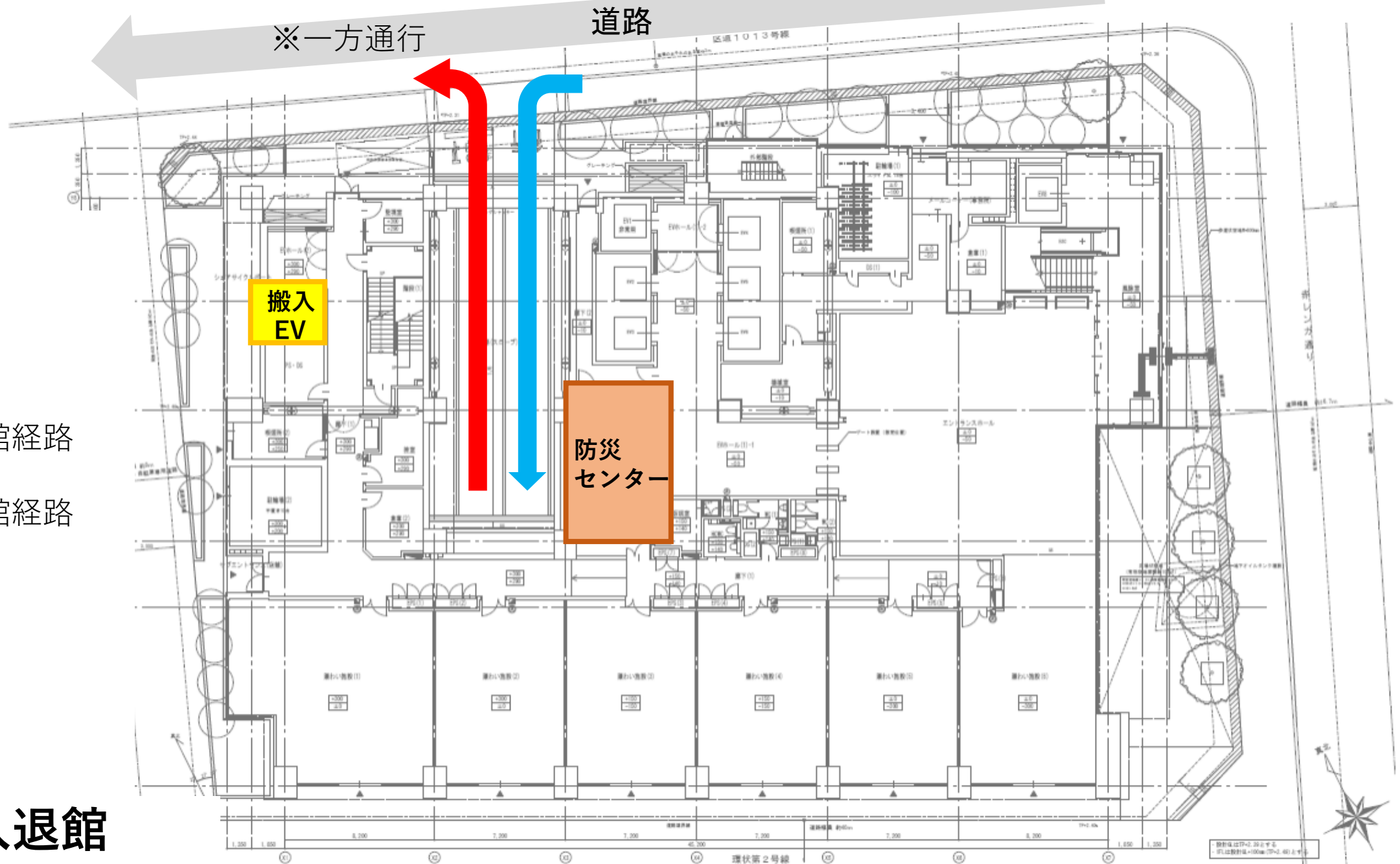
- ※操作ワゴンについては2台のため、先着順にて利用が可能です。
- ※RoomAのみメインスクリーン（200インチ）、メインプロジェクター（10,000lm）、メイン電動美術ボタン（耐荷重200kg）が設置されております。
- 設置場所については、HPの「平面図（設備）」をご参照ください。
- ※通信については規格上の最大値となります。回線速度の保証、回線障害・プロバイダ障害による補償は致しかねますので、予めご了承ください。
- ※利用者側でのネットワーク障害、持込備品の障害については対応致しかねます。
- ※当施設保有備品以外、保有数を超える備品の貸出をご希望の場合、別途有料でのレンタル対応となります。
- ※備品の状況により数量が不足してい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。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。

受付印

ご依頼いただいた内容にて在庫を確認の上、
受付可能であることを確認でき次第、受付印押印の上ご返送いたします。



〒105-0004
東京都港区新橋4丁目3番1号 新虎安田ビル2階
TEL：03-6432-0408（ 平日/土日祝 9:00～18:00 ）
E-mail: info@shintora-nikai.jp



※一方通行

道路

搬入
EV

防災
センター

【凡例】



入館経路



退館経路

【1階】 入退館

図面は174.20とする
計は敷地面積(100m²×1.40)とする

扉：W1,000×H2,400
 籠内：W1,500×H2,800
 積載荷重：1,300kg

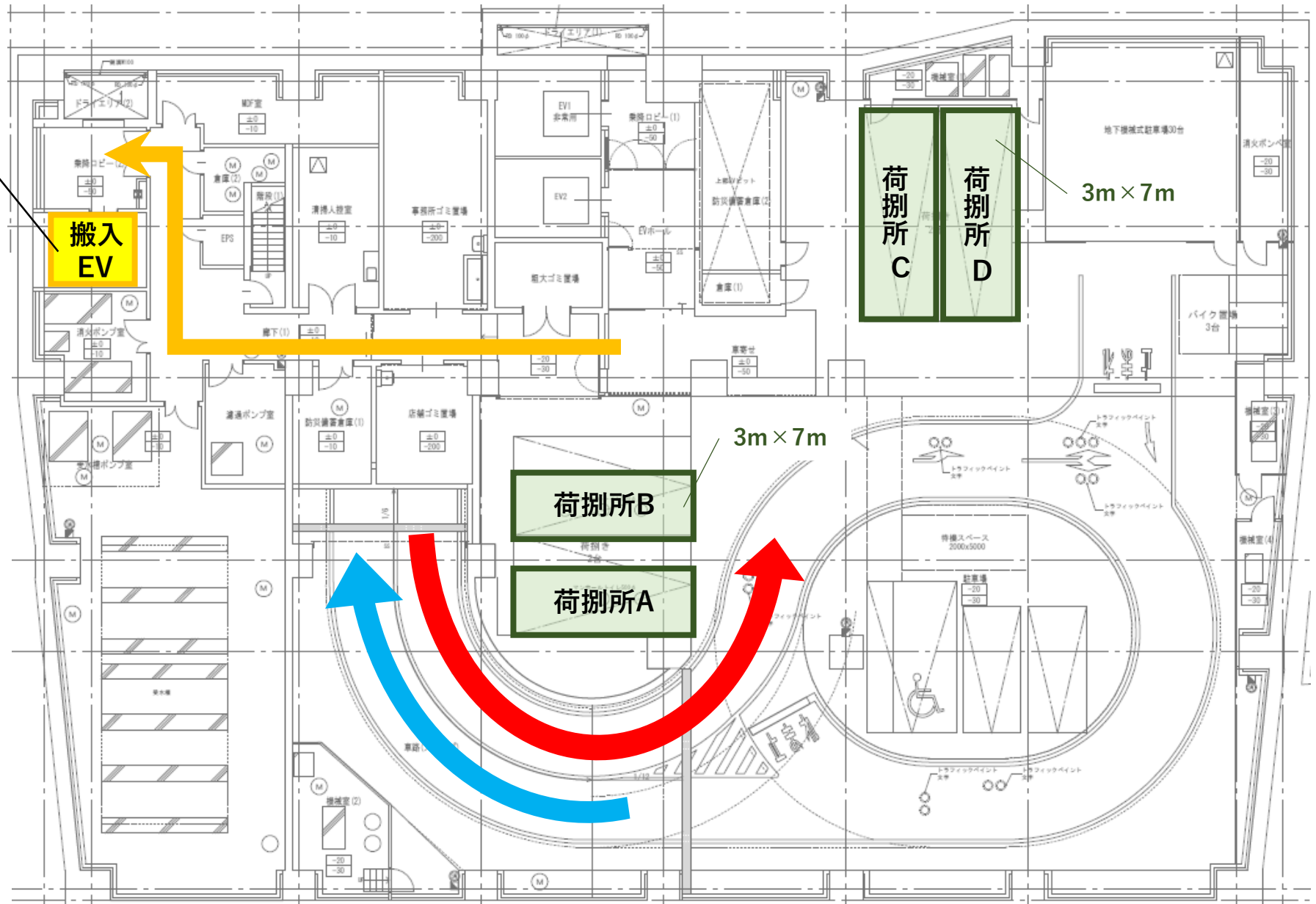
搬入EV



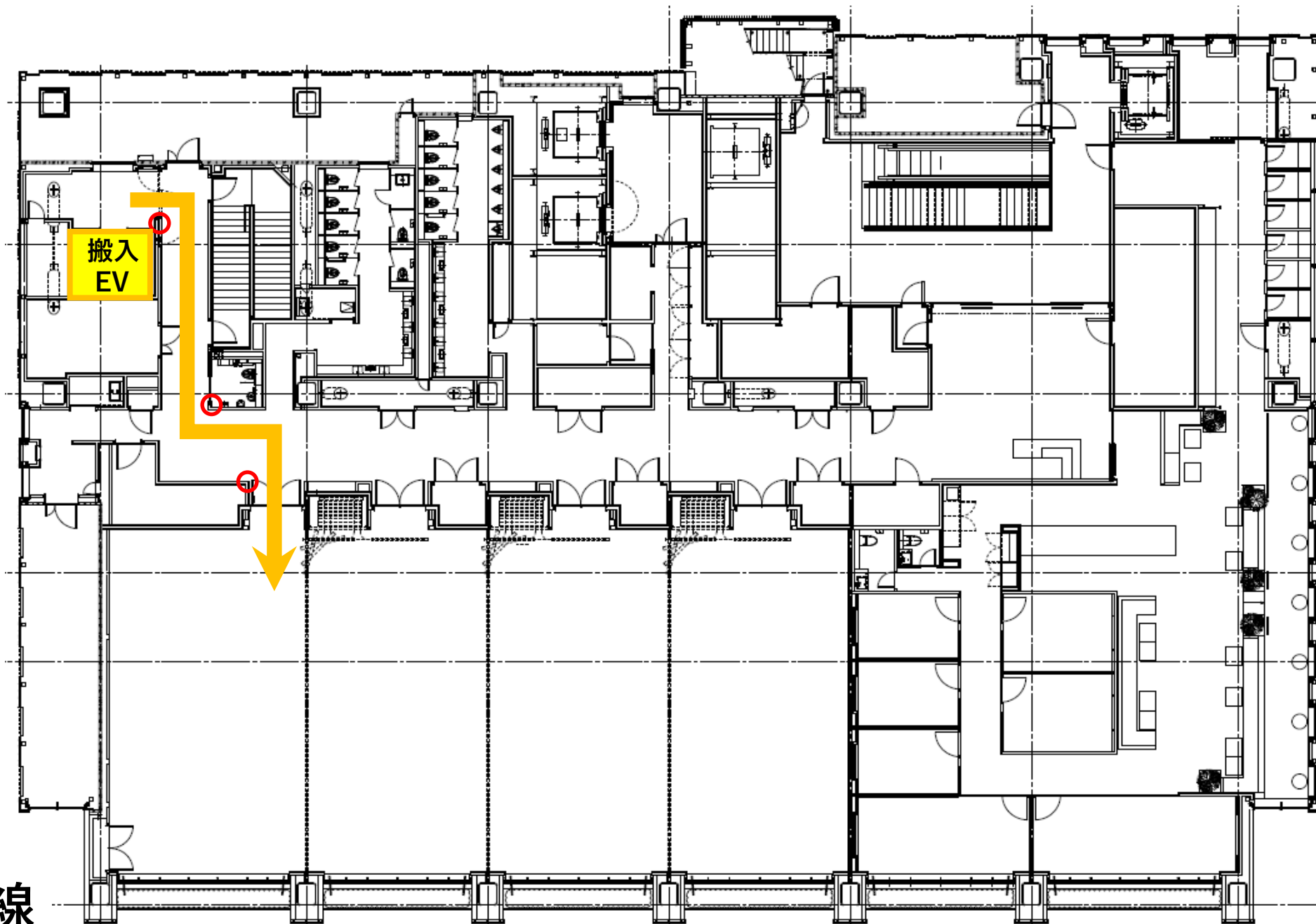
退館經路



搬出入動線



【B 1 階】 荷捌所・搬出入動線



【凡例】



出隅要注意



搬出入動線

【2階】搬出入動線