CATERING SERVICE

ケータリングサービス

DEAN & DELUCA







その時、その場所にしかないひと時を

お客さまそれぞれのご要望を伺い、世界に一つのひと時をご提供します。
ビジネスシーンから、特別なパーティーまで。
私たちのケータリングサービスは、様々なシーンにご利用いただける多彩なコースと
豊富なオプションメニューをご用意しています。食材は、旬のものを中心に、選りすぐりを使用。
料理人が丹精込めて仕立てたお料理と、その時、その場所にしかない空間をお届けします。

COURSE COMPARISON CHART

コース比較一覧

	ケータリング					デリバリー	
スタイル	ビュッフェ	ビュッフェ	フィンガーフード	フィンガーフード	出張料理	-	-
プラン名	スタンダード	プレミアム	カジュアル	オートクチュール	ライブクッキング	ギャザリングオードブル	ギャザリングバスケット
価格（税込）	5,500	8,800	5,500	応相談	220,000～	132,000	-
品数	10	14	10	-	6品～	-	-
キーワード	懇親会／式典／総会／ 打ち上げ／忘年会／新年会	懇親会／式典／総会／ 打ち上げ／忘年会／新年会	フィンガーフード／ ピンチョス／懇親会／ セミナー ／カンファレンス／ 展示会／レセプション	フィンガーフード／ ピンチョス／懇親会／ セミナー ／カンファレンス／ 展示会／レセプション	出張調理／ オリジナルメニュー／ ウェディング／会食／ 記念日	オードブル／研修／ 歓送迎会／社内	テイクアウト／ オードブル／盛り合わせ／ パーティー
基本サービス	お届け セッティング 撤収	お届け セッティング 撤収	お届け セッティング 撤収	お届け セッティング 撤収	お届け セッティング 当日撤収	お届けのみ 翌日回収	お届けのみ 回収なし
無料備品	紙皿 プラフォーク ウェットナプキン テーブルクロス 取り分けトング	紙皿 プラフォーク ウェットナプキン テーブルクロス 取り分けトング	紙皿 ウェットナプキン テーブルクロス	紙皿 ウェットナプキン テーブルクロス	テーブルセット グラス テーブルクロス	紙皿 プラフォーク ウェットナプキン 取り分けトング	紙皿 わりばし ウェットナプキン 紙トング
ドリンク追加	○	○	○	○	料金に含む	○	○
オプション追加	○	○	○	○	×	×	×
レンタル食器変更	○	○	○	○	料金に含む	×	×
スタッフ滞在サービス追加	○	○	○	○	料金に含む	×	×
サービス料金（税込）	6,600～	6,600～	6,600～	6,600～	料金に含む	なし	なし
ミニマムご利用人数	10名	10名	10名	30名	4名	-	-
ご注文ミニマム金額（税込）	110,000	110,000	110,000	330,000	220,000	132,000	

CATERING COURSE

ケータリングコース

シーンに合わせた多彩なコースとオプションメニューをご用意。
料理人が仕立てたお料理を会場にお届けし、世界に一つの空間に仕上げます。

ケータリングサービス対応エリア

港区、千代田区、中央区、渋谷区、新宿区、目黒区、品川区、文京区、江東区
※その他23区エリアに関してはお問い合わせください。
＊10名様以上、商品合計金額¥110,000(税込)以上より承ります。

CATERING BUFFET

ケータリングビュッフェ







温かいお料理からデザートまで
バランスよく組み合わせたビュッフェスタイル

DEAN & DELUCAの定番に、趣向を凝らしたお料理を
バランスよく組み合わせたビュッフェ。
温かいお料理は温かく、冷たいお料理は冷たく。
大皿がずらりと並び、お腹も心も満たします。全社で集う特別な日や
大切なお客さまのおもてなしなど、とっておきのシーンに。

懇親会 式 典 総 会 打ち上げ 忘年会 新年会

スタンダード（全10品）
¥5,000（税込 ¥5,500） ※1名様あたり

TERIYAKIミニバーガー／冬瓜とホタテのジュレ／トマトのガスパッチョ／シャインマスカットとブファラモッツァレラのカプレーゼ／アスパラガスのグリル メープルレモンドレッシング／サーモンマリネ キノコと蓮根のジェノベーゼ／牛肉のタリアータ 銀杏とクルミ胡麻ソース／もち豚とポルチーニのロースト グリーンオリーブソース／キノコと焼き栗のワイルドライスピラフ／フルーツ盛り合わせ

プレミアム（全14品）
¥8,000（税込 ¥8,800） ※1名様あたり

TERIYAKIミニバーガー／冬瓜とホタテのジュレ／トマトのガスパッチョ／彩り野菜のバーニャカウダ／シャインマスカットとブファラモッツァレラのカプレーゼ／アスパラガスのグリル メープルレモンドレッシング／サーモンマリネ キノコと蓮根のジェノベーゼ／牛肉のタリアータ 銀杏とクルミ胡麻ソース／秋刀魚のコンフィ アクアパッツァ仕立て／和牛の赤ワイン煮込み／ラム肉の香草パン粉焼き／ DEAN&DELUCAクラシックラザニア／生ハムとチーズ盛り合わせ／フルーツ盛り合わせ

＊全てのコースは10名様以上、商品合計金額¥110,000（税込）以上より承ります。
＊別途サービス料金を頂戴します。＊季節によってメニュー内容は変わります。あらかじめご了承ください。

FINGER FOOD CATERING

ケータリングフィンガーフード







ドリンク片手に会話をたのしむ場にふさわしい華やかなフィンガーフードスタイル

一品一品の美しさにこだわり、ワンハンドでつまめるお料理を中心にそろえたフィンガーフードスタイル。ドリンク片手に会話をたのしむ、レセプションパーティーや交流会などに最適です。
ご予算やイベントに合わせ、お料理の内容はご相談に応じることもできます。

フィンガーフード / ピンチョス / 懇親会 / セミナー / カンファレンス / 展示会 / レセプション

カジュアル（全10品）

¥5,000（税込 ¥5,500） ※1名様あたり

シャインマスカット・ブファラモッツァレラ・プロシュートピンチョス／マッシュルームのセゴビア風／自家製パテドカンパーニュ／フォアグラとカカオのサブレサンド／栗とビーツのアランチーニ／サツマイモのひとくちブリュレ／ポルチーニとマッシュルームのフラン／海老と発酵キノコのクレマスプーン／ベトナム風牛肉の生春巻き／りんごとカマンベールのミニバーガー

オートクチュール

別途お見積り

¥330,000（税込）以上より承りますのでご相談ください。

＊カジュアルは10名様以上、商品合計金額¥110,000（税込）以上より承ります。
＊オートクチュールは30名様以上、商品合計金額¥330,000（税込）以上より承ります。
＊別途サービス料金を頂戴します。＊季節によってメニュー内容は変わります。あらかじめご了承ください。

DELIVERY COURSE

デリバリーコース

料理人が丁寧に仕立てたお料理を、目にも鮮やかに詰め合わせ、会場にお届け。
予算は抑えながらも、本格的なお料理を気軽にたのしめます。

デリバリーサービス対応エリア

港区、千代田区、中央区、渋谷区、新宿区、目黒区、品川区、文京区、江東区
※その他23区エリアに関してはお問い合わせください。
＊商品合計金額¥110,000（税込）以上より承ります。

GATHERING HORS D'OEUVRE

ギャザリングオードブル









コース料理のような本格的なお料理を
重箱に詰めてお届けするオードブルスタイル

3つの大きな重箱にシェフが仕立てたお料理を詰め、
会場にお届けします。野菜をたっぷり使った華やかな前菜、
ステーキやフライなどのメインディッシュ、そしてサンドイッチや果物と、
3段でコース料理のような内容。予算は抑えつつ、本格的なお料理もたのしめるプランです。

オードブル　研修　歓送迎会　社内

3段1組 ¥120,000（税込 ¥132,000）

30 ～ 40名様ボリューム

1段目：彩り野菜のバーニャカウダ／フムスタルト／トマトファルシ／ミニキッシュ／とうもろこしのムース／ファラフェル／アグールチーズコーン
2段目：ローストビーフ／バターミルクチキン／ラム肉のキョフテ／クラブケーキ／ケイジャンシュリンプ
3段目：ミニバーガー（ミート&フィッシュ）／トルティーヤ（チリビーンズ&シュリンプワカモレ）／ミニサンド（アボカドベーコン&サーモンクリームチーズ&エッグパストラミ）

*季節によってメニュー内容は変わります。あらかじめご了承ください。

GATHERING BASKET

ギャザリングバスケット







集いの食卓を華やかに彩る
ピンチョススタイルで盛り合わせたバスケット

世界各国のエッセンスを取り入れた、目にも鮮やかなお料理や食材を、
ピンチョススタイルで盛り合わせた多彩なバスケットメニュー。
そのままテーブルに出すだけで、集いの食卓を一層華やかに。
親しい方とのホームパーティーや誕生日会など、様々なシーンにどうぞ。

テイクアウト　オードブル　盛り合わせ　パーティー

＊各種バスケットを対象店舗でお受け取りの場合は1点よりご注文可能です。
詳しくは「 オーダー&ピックアップ 」ページをご覧ください。

OPTION MENU

オプションメニュー

もう少し品数がほしい場合やシーンに応じて追加できるお料理や、
選りすぐりのドリンク、空間演出などのオプションメニューもご用意しています。

セットドリンク

DEAN&DELUCAセット ¥2,500（税込 ¥2,750）／1名様
スパークリングワイン／赤・白ワイン／クラフトビール缶／レモネード／
クラフトコーラ／ DEAN&DELUCA ブレンドアイスティー

バラエティーセット ¥1,800（税込 ¥1,980）／1名様
缶ビール／缶チューハイ／缶ハイボール／缶低アルコール／アップル／
オレンジ／ウーロン茶／ジンジャーエール

ソフトドリンクセット ¥1,500（税込 ¥1,650）／1名様
オーストリア産ぶどうジュース／アイスティー／アイスコーヒー／
ミネラルウォーター／スパークリングウォーター

＊その他ドリンクもお問合せください。単品もご用意しております。

オプション

和牛ローストビーフ トリュフソルトとシチリア産オリーブオイル （約 2 kg 30 ～ 40名分）	¥70,000（税込 ¥77,000）
DEAN&DELUCA SUSHI	¥35,000（税込 ¥38,500）
ホットスモークサーモン（1尾20～30名分）	¥28,000（税込 ¥30,800）
パティスリーホールケーキ	¥7,500 ～（税込 ¥8,250 ～）
デザートアラカルト 4 種60ピース	¥30,000（税込 ¥33,000）
アイスクリームステーション（20 ～ 30名分）	¥12,000（税込 ¥13,200）
生ビールサーバー 1樽付	¥30,000（税込 ¥33,000）
樽追加	¥15,000（税込 ¥16,500）
コーディアルサーバー	¥7,000（税込 ¥7,700）
フラワーアレンジメント	¥15,000 ～（税込 ¥16,500 ～）

ORDERING & SERVICES GUIDE

ケータリングご注文方法

オーダーの流れ
ORDER FLOW

電話もしくはメールにてお問い合わせください。スタッフがご予算、内容などご要望を伺い、最適なプランをご提案します。

1 お問い合わせ → 2 ヒアリング → 3 お見積もり → 4 すり合わせ → 5 当日

ご注文方法について
HOW TO ORDER

電話でのお問い合わせ（平日9:00～17:00）03-5432-7505
お問い合わせフォームはQRコードから