

八芳園のケータリングサービス

私たち八芳園は、東京都港区白金台で、およそ80年にわたり“日本ならではのおもてなし”を培ってきました。その豊富なイベント経験を生かし、新しい体験、新しい発見、新しい驚きと出会える“八芳園のおもてなし”をお届けいたします。



01 場所や形に捉われない 八芳園のトータルプロデュース

企画提案・関係各所との調整業務・空間デザイン・テーブルコーディネート・音響・照明・当日オペレーション・サービスなどトータルでプロデュース。全てを八芳園より手配できる「ワンストッププロデュース」を強みとし、八芳園ならではのおもてなしを敷地外でも変わらないクオリティで提供いたします。



03 メニューの カスタマイズ

八芳園には、和食・洋食・中国料理・ペストリーのシェフが100名以上在籍しています。既存のメニューだけでなく、イベントの内容やお客様のご要望にあわせたオリジナルメニューをアレンジさせていただきます。また、“食のバリアフリー化”を目指し、国籍・宗教・ライフスタイルを問わず、ゲストの皆さま全員にこだわりの食をお楽しみいただけるようなメニュー開発に取り組んでいます。

02 サスティナブルへの 取り組み

自然環境に配慮した器を使用する取り組みを実施しております。石川県加賀市で作られた特殊な素材を使用することにより落としても割れない、そして欠けても修復できる食器を使用しております。リユース可能な食器で廃棄されるごみを削減しております。また、メニューにはフードロスや環境に配慮した食材を、積極的に取り入れています。



04 国内業界2社目となる「FSSC22000(カテゴリーE)」の認証 を取得

「FSSC22000」とは、「Food Safety System Certification22000」の略で、食品安全マネジメントシステムの規格です。その中でも八芳園は、「FSSC22000」(カテゴリーE)の認証取得をしており、徹底した衛生対策を実施しています。カテゴリーEとは、調理業を対象とし、お客様に宴会場や客席でお料理(お食事)を提供するほか、ケータリングも加えた範囲としています。場所が変わっても変わらない衛生対策の下、皆様に安心安全の食の提供いたします。

プロデュース事例

株式会社ユーザベース様の1年間頑張っ一緒に働いた仲間、支えてくれた家族やパートナーなど皆様に感謝を伝え合うイベント「One Uzabase Party」。寺田倉庫株式会社 (Warehouse TERRADA) 様にご協力いただき、寺田倉庫様運営のイベントスペース「WHAT CAFE」「B&C HALL」にてイベントを実施しました。イベントは社員同士、そして社員のご家族様ととにかく楽しめる空間にしたい!というご要望からテーマを「祭」とし、お祭りの定番メニューである「焼きそば」やワンハンドで食べ歩きが出来るサンドイッチなど、テーマに合わせたオリジナルメニューを提供いたしました。また当日の調理サービスはもちろんのこと、空間装飾やお祭りには欠かせない射的などの屋台や、八芳園とパートナーシップ協定を締結している山形県長井市のけん玉を使用した遊び場など、数多くのコンテンツを用意し、皆様に楽しんでいただけるイベントをトータルプロデュースしました。



事例はこちら



ケータリングプラン

八芳園の味を堪能できるケータリングメニュー。コース料理、和食アレンジ、ローストビーフや寿司などのパフォーマンス料理も対応可能で、様々なシーンや人数、ご予算に応じて最適なプランをご提案いたします。ご希望に合わせたメニューのカスタマイズやアレルギー対応も可能です。お気軽にご相談ください。

Upgrade Plan ¥13,200 (税・サービス料込) / お1人様 ※50名様〜承ります。

地球環境や社会的な問題に配慮し、長期的に持続可能な食料生産や消費を目指す「サスティナブルな食材」を積極的に取り入れたプランです。

| 冷製料理 | 温製料理 | デザート |
|---|---|---|
| サーモンリエットを挟んだ蕪の巾着 イクラのせ 生ハムで巻いたクリームチーズ チャツネ ★“放し飼いで育てた「かすみ鴨」ロースト ビーツのアクセント インゲンとマッシュルーム シュリンプのレモンソース パテ・ド・カンパーニュ ドライアブリコットとキュウリ キヌアのサラダ ホタテとイカの和風タルタル 三杯酢のジュレ | ★“経産牛”の赤ワイン煮込み ★“ケージフリー”の「どろ豚」ロースト 八丁味噌ソース ★“飼育方法にこだわった純和鶏”の塩麴マリネ アップルソース 旬魚の和風ブイヤベース サーモンのスチーム 柑橘クリームソース HAPPO-EN シグネチャービーフカレー バターライス添え | ベイクドチーズケーキ 抹茶ロールケーキ 小菓子各種 珈琲 |
| | | ★マークのメニューは、サスティナブルな食材を使用しています。 |

Standard Plan ¥11,000 (税・サービス料込) / お1人様 ※50名様〜承ります。

| 冷製料理 | 温製料理 | デザート |
|--|---|----------------------------------|
| ミニトマトとモツァレラのピンチョス マイクロ赤紫蘇 生ハムで巻いたクリームチーズ チャツネ ベジタブル・ミニキッシュ 旬野菜とシュリンプのマセドアンヌサラダ キャビアのせ 白身魚の南蛮漬け スモークサーモン キュウリとキヌアのレモンソース | HAPPO-ENシグネチャー ビーフカレー バターライス添え 鶏モモ肉のロースト 山葵とグレービーソース ポークソテー ポリネシアンソース 旬魚のスティーム 七味風味の白ワインクリームソース ホタテのソテー パーコンとパプリカのソース | 抹茶ロールケーキ ベイクドチーズケーキ 珈琲 |

Light Plan ¥8,800 (税・サービス料込) / お1人様 ※50名様〜承ります。

| 冷製料理 | 温製料理 | デザート |
|--|---|-----------------|
| ミニトマトとモツァレラのピンチョス アンチョビソース パテ・ド・カンパーニュとコルニッション ベジタブル・ミニキッシュ 旬野菜とシュリンプのマセドアンヌサラダ 赤パプリカのムースとしっかりと仕上げた鶏ムネ肉のスライス | トマトソースパスタ 鶏モモ肉のロースト テリヤキソース ポークソテー ポリネシアンソース 旬魚のスチーム 紫蘇のジェノベーゼ | 小菓子各種 珈琲 |

ケータリングプランに含まれるもの

ビュッフェ料理



ご参加人数にてお申込みください。

フリードリンク
(2時間)



ビール、赤・白ワイン、ウィスキー、アップルジュース、烏龍茶、コーラが含まれます。指定銘柄や日本酒等のご希望がありましたら、別途承ります。

備品・基本什器一式



ご参加人数分の食器、グラス、カトラリー等、パーティに必要な備品一式です。

サービススタッフ



会場設営進行サポート、配膳、ドリンクサービス、撤収まで行います。

運搬費



ご希望の会場までの運行経費です。