



HAPPO-EN CATERING SERVICE

TAKANAWA GATEWAY Convention Center 限定



HAPPO-EN

CATERING SERVICE

八芳園のケータリングサービス

今からおよそ 80 年前、料亭から事業をスタートさせた私たち八芳園。
長い歴史の中で磨きつづけてきた技と経験、おもてなしの精神で、
園内のレストラン・料亭と変わらない「八芳園の味」をお届けします。

1 | 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。



2 | サステイ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、メニューにはシェフが厳選したこだわりの食材の他に、環境に配慮した食材も積極的に取り入れています。

3 | メニューのカスタマイズ

八芳園には、和食・洋食・中国料理・パ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くことを強みとしています。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。



4 | 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。

TAKANAWA GATEWAY Convention Center 限定

STANDARD PLAN

お1人様 / ￥11,000

(税・サービス料込)

ケータリングプラン内容

50名様から承ります



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。

MENU

冷製料理

- オリーブと季節の野菜 VEGETARIAN
- じゃが芋とかんずりのトルティージャ
- ミニトマトとモッツアレラのピンチョスアンチョビソース
- ミックスナッツの佃煮とダイス南京 VEGETARIAN
- レッド・アイ風エスカベッシュ
- チキンと根菜の梅マリネ

温製料理

- HAPPO-EN シグネチャービーフカレー バターライス添え
- 鶏もも肉のロースト 照り焼きソース
- ベジミートと味噌風味のラタトゥイユ VEGETARIAN
- 旬魚のロースト 燻りがっこのタルタル
- 鶏つくねとドライ無花果の赤ワイン煮

デザート

- 本日のスイーツ2種
- 珈琲

オプションメニューも多く取り揃えております。
内容のご希望があればご相談ください。

TAKANAWA GATEWAY Convention Center 限定

UPGRADE PLAN

お1人様 / ￥16,500

(税・サービス料込)

ケータリングプラン内容

50名様から承ります



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。

MENU

冷製料理

- サーモンとポワローのミルクレープ
- オリーブと季節の野菜 VEGETARIAN
- じゃが芋とかんずりのトルティージャ
- ミニトマトとモッツアレラのピンチョスアンチョビソース
- ミックスナッツの佃煮とダイス南京 VEGETARIAN
- ベジミートとアボカド 大麦のサラダ VEGETARIAN
- 貝柱とイカの和風タルタル 三杯酢のジュレ
- チキンと根菜の梅マリネ
- レッド・アイ風エスカベッシュ

温製料理

- 牛肉のバルマンティエ
- 帆立のソテー ベーコンとパプリカのソース
- ベジミートと味噌風味のラタトゥイユ VEGETARIAN
- 旬魚のロースト 燻りがっこのタルタル
- 鶏つくねドライ無花果の赤ワイン煮
- HAPPO-EN シグネチャービーフカレー バターライス添え
- 紫蘇ジェノベーゼの和風パスタ

デザート

- 本日のスイーツ2種
- 八芳園洋菓子店 小菓子盛り合わせ
- 珈琲

オプションメニューも多く取り揃えております。
内容のご希望があればご相談ください。

TAKANAWA GATEWAY Convention Center 限定

和洋折衷 PLAN

お1人様 / ￥22,000

(税・サービス料込)

ケータリングプラン内容

50名様から承ります



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、ウイスキー、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。

MENU

冷製料理

- 茄子と“だし” 塩昆布のカクテル VEGETARIAN
- ベジミートとアボカド 大麦のサラダ VEGETARIAN
- アスパラと胡瓜 しらすの黄味酢和え
- サーモンとイクラの小さなちらし寿司
- 海老と貝柱のバーニャ・カウダ
- 白身魚の南蛮漬
- 鯛とひじき 焼きあげ 梅の香り
- 飼育方法にこだわった純和鶏の塩麴マリネ
- インゲンとマッシュルーム シュリンプのレモンソース

温製料理

- 放牧豚の赤ワインと赤味噌の角煮
- 根菜と厚揚げの梅風味カチャトーラ VEGETARIAN
- 経産牛と柚子胡椒のミロトン
- カレー風味のベジタブルグラタン VEGETARIAN
- 切り身魚の照り焼き 季節のあしらひ
- 八芳園伝統 鯛の土鍋炊き御飯
- 季節の野菜炊き合わせと鶏肉の治部煮 フォアグラ味噌がけ
- 金目鯛焼締め 蟹あんかけ

デザート

- ヴィーガンティラミス VEGETARIAN
- はちみつレモンゼリー
- 八芳園洋菓子店 小菓子盛り合わせ
- 珈琲

オプションメニューも多く取り揃えております。
内容のご希望があればご相談ください。

INQUIRY

お問合せ



TAKANAWA GATEWAY Convention Center

TEL : 03-6332-7575

E-mail : takanawagateway-cc@jebl.co.jp

ご予約・お問い合わせ 平日 10:00-17:00



HAPPO-EN

キャンセルポリシー

2週間前から10日前まで	発注金額の20%	3日前から前日まで	発注金額の70%
10日前から3日前まで	発注金額の50%	当日	発注金額の100%