

Lunch Box [お弁当]



食通をうならせる老舗の味。

●人形町今半

すき焼しゃぶしゃぶ専門店が提供するの
は、黒毛和牛を中心に、厳選した牛肉を贅沢
に味わえる品々。長年培った技術を結集し、
食感・おいしさ・美しさを最大限に引き出した
料理は、主菜・副菜とも上質な味わいです。



おもてなしの心が詰まった
本格懐石。

●懐石料理 青山

日本の自然と伝統に育まれた懐石料理を一折
に。旬の食材を取り揃え、手間暇を惜しまず作ら
れた料理は彩りもあざやか。その味わいを引き立
てるご飯は、時間が経ってもおいしくお召し上がり
いただけるよう米にこだわりました。



半世紀も愛され続ける、
こだわり弁当。

●とんかつまい泉

“箸で切れるやわらかなとんかつ”
が気軽に味わえる、まい泉のお弁
当。ボリュームや彩り、栄養バラン
スまで考えた愛情弁当は、昭和40年か
ら愛される“もう一つの顔”です。名物「ヒレ
かつサンド」とともに、ぜひご賞味ください。



“本場の味”を極めた
バーガー&サンド。

●Homework's

新鮮・安全な食材と手作り感に
こだわった、グルメハンバーガー
&サンドウィッチ専門店のフード
メニュー。人気No.1「クラブハウ
スサンド」をはじめ、使用する食
材は規格をクリアしたものでだけ
厳選。ファンが多いのもうなずけ
る“本場の味”をどうぞ。



つい手が伸びる、
絶品天むす。

●地雷也

名物「天むす」は、かわいらしい
一口サイズ。天然海老のプリプリ
の食感、ふっくら炊き上げたごは
んの甘み、風味豊かな海苔の香り
は小ぶりでも充分にお楽しみいた
だけます。和総菜が揃ったお弁当
は、ボリュームも大満足です。

Drink Service [ドリンク・サービス]



コーヒーのケータリングは、
世界各地のオリジナルブレンドで。

●French cafe & wine 虎ノ門パール

虎ノ門ヒルズ4F「French cafe & wine
虎ノ門パール」では、カンファレンスルームへ
のコーヒーのケータリングサービスを実施。
大人数のコーヒーもスピーディーにサーブし、
淹れたてのおいしさをすぐにお届けします。
また、国内はもちろん、海外からのゲストにも
最高の一杯をご提供できるよう、中南米・
アフリカ・アジア・オセアニア・ハワイなど、世
界各地のオリジナルブレンドもご用意。ゲスト
のお好みやこだわりに応じて、ハイクオリ
ティな味・香りをセレクトしていただけます。
さらに、会議に欠かせない水には、環境省が
選定する「名水百選」に選ばれた湧水を使



用したオリジナルのミネラルウォーターをご
用意しているほか、軽くつまめる菓子や軽食
のご提供も可能。スムーズな会議運営のサ
ポートはもちろん、会議の合間の休息にも
お役立てください。

● 詳しいメニューや価格のご案内・ご相談はこちらまで

お問合せ

森ビル株式会社 アカデミーヒルズ事業部
フォーラムグループ 予約受付
TEL:03-6406-6220 受付時間 10:00-18:00(土・日・祝・年末年始を除く)
e-mail:conference@academyhills.com

虎ノ門ヒルズフォーラム
〒105-6305
東京都港区虎ノ門1-23-3 虎ノ門ヒルズ森タワー5階
http://www.academyhills.com/forum/k2/

※掲載の写真はイメージとなり、実物と異なる場合があります。※掲載の商品・サービスは、虎ノ門ヒルズフォーラム内のご提供となります。

CATERING PRESS | 2014年4月発行

TORANOMON HILLS FORUM

CATERING PRESS [ケータリングプレス] 2014

おいしい料理は
最強の
コミュニケーション
ツールです。

実績と信頼ある
ケータリング各社が
サポートします。

ホテルオークラ東京
ホテル日航東京
CITABRIA(サイトブリア)
ANAインターコンチネンタル
ホテル東京
ロイヤルパークホテル
味彩
懐石料理 青山
人形町今半
とんかつまい泉
地雷也
Homework's
French cafe & wine
虎ノ門パール

多様なニーズに応えるケータリングサービスをご用意しています。

食事がおいしいと、会話が弾む。それは、ビジネス
の場において、もっと活用されるべき真実ではない
でしょうか? おいしい料理は、初対面の相手との会
話のきっかけを生み、仕事相手との距離を縮め、緊
張の続く会議を和ませ、時には新しいアイデアを刺
激する力があります。「虎ノ門ヒルズフォーラム」は、
カンファレンス施設の枠を超えた機能性とホテルラ
イクなホスピタリティを兼ね備えた、企業と人を繋ぐ

新しい東京の“磁場”。ハード面のみならず、会議に
参加する人の快適性や知的生産性アップ、主催者の
運営効率化をサポートする、多彩なケータリング
サービスをご用意しています。外国人ゲストが多い
のでベジタリアンメニューを加えて、参加者の交流
を図りたいので、小皿盛りでサービス。女性が多
いので量より質を優先、など多様なニーズに応える
ケータリングで、会合をスマートにサポートします。

TORANOMON HILLS
FORUM

【発行】虎ノ門ヒルズフォーラム
http://www.academyhills.com/forum/k2/

【監修】株式会社 料理通信社

Party Menu [パーティメニュー]



2012年に開業50周年を迎えた日本の老舗ホテル。歴代の料理人たちが世界中のVIPをもてなしてきた各国料理の技と伝統を、今も変わらずケータリングサービスでお届けします。

数あるメニューの中でも、開業当時から引き継がれている「鱈(スズキ)のバイ包み焼き」は、三枚におろした鱈の白身を魚介のムースやハーブとともにパイ生地に入れて焼き上げた、贅沢な一品。伝統のショロンソースを添えて温かいままに供される、まさに“オークラの味”です。



「ホテルオークラ」総料理長の小野正吉氏が残した正統派フレンチのレシピを継ぐケータリングメニュー。仔羊のローストは、しっかり召し上がるゲストが多ければ骨付きで、ご婦人の多い会なら骨を外して、ホテルならではのホスピタリティで臨機応変にサーブします。

開業以来50余年。Hotel Okura Tokyo 伝統のフレンチを、おもてなしの心で。

ホテルオークラ東京

大型催事施設に近接し、日々多くの催事のケータリングを手掛ける「ホテル日航東京」。洋食をベースにしなが

ら、和の調味料や柑橘使いでさっぱりと、日本人が食べやすく工夫したメニューは、ボリュームも多く、幅広いゲストから支持を得ています。

【お一人様】¥8,000～/50名様より

たとえば、真空調理で肉汁をジュシーに閉じ込めたローストビーフには、醤油風味の特製ソースを添えて。新鮮なエビとホタテに柚子ドレッシングと酢ゼリーをかけたシュリンプカクテルは、箸休めにもぴったりなヘルシーな一品です。

魚介も豊富なヘルシーテイスト。充実のデザートも魅力。ホテル日航東京



魚介も野菜もたっぷりのパエリア。滑らかなマッシュポテトを添えたローストビーフ、シュリンプカクテルは、柚子ドレッシングと酢ゼリーをかけて、日本人なら誰もが好きなメニューが並び、安心のラインナップ。五目焼きそばやオリジナルタングランなど、中華メニューもご用意しています。



他にも「舌平目のグラタン シャンパンソース」、「バレンシア風バエリア」、「仔羊のロースト」など正統派メニューが銀器に盛られ、シェフが目の前で切り分けるサービスは、ケータリングでも健在。日本が誇る老舗ホテルの格式を、随所に感じるひと時をお楽しみください。

【お一人様】¥10,000～/50名様より



ファッションブランドのケータリングを数多く手掛け、スタイリッシュなプレゼンテーションに定評のある「サイタブリア」。西麻布のミシュラン星付きレストラン「レフェルヴェゾンス」を同系列に持つ母体だけに、見た目の華やかさだけでなく、シェフ曰く「レストランの一品を一串に凝縮した」ピンチョス(ひと口サイズのおつまみ)の数々は、いずれも驚きの味わいでゲストを魅了します。低温で真空調理したマンガリツツア豚の自家製ハムには、赤いピーズのピクルスをキューブ状に刺して、ホタテのムースには数種の花びらとハーブのゼリー寄せを

重ねて、と手間暇かかったピンチョスのほか、チーズの焦げ目が食欲をそるラザニアなど、温かいメニューもご用意しています。レストラン・クオリティのホスピタリティで、立食パーティでも満足度の高いお食事をぜひ。

【お一人様】¥5,000～/30名様より

ミシュラン星付きレストランの技を、ピンチョス(ひと口サイズ)に凝縮。サイタブリア



100%ビーフパテとチャーシューを挟んだミニバーガーや、低温でじっくり火を入れたいサーブチキンでナツメヤシを巻いたピンチョスなど、一つひとつ手のかかったフィンガーフード。フランス料理をベースにアジアのアクセントを融合させたオリジナルメニューが、目と舌を喜ばせます。

坂を拠点に、都内の企業や大使館などでのケータリングを数多く手掛ける「ANAインターコンチネンタルホテル東京」。素材感溢れる小盛りのカクテル類や、出来立てのローストビーフなど、旬を大切に料理の数々がモダンにディスプレイされ、会場を華やかに彩ります。

さらに、ゲストの会話を邪魔せずに様々な味をお楽しみいただけるよう、ウェーターがドリンクとカクテル料理を配って回る「バス・アラウンド・サービス」で、会話の弾むパーティを演出。本格的なイタリアンドルチェや、作り立てのマカロンショコラなど、デザートメニューも目移りしそうなラインナップで、最後までゲストを飽きさせません。メニューは季節ごとに見直し、ケータリング専任の担当者がメニューのカスタマイズに柔軟に対応します。

【お一人様】¥8,500～/80名様より



新鮮な有機野菜のサラダ、鮭とジャガイモのブランドのグラス仕立て、ローズマリーとタイム風味の葉を添えたサーモンマリネ、フムス(中東風味噌のペースト)とトマトなど、見た目も味わいも多彩なメニュー。豪華に合わせてカクテル盛り、大皿盛りも丁寧なプレゼンテーションで。



素材感際立つカクテル料理で、会話の弾むパーティを演出。ANAインターコンチネンタルホテル東京



和141年開業の寿司割烹「柳寿司」をルーツにもつ「味彩」の一番人気メニューは、何と言っても握り寿司。中でも、中トロから大トロの部位を惜しみなく使ったマグロ貫は匠巻です。寿司屋時代から築地や川崎の仲卸との太いパイプを持ち、日本各地で揚がる一級品のマグロを一年中仕入れられるのが、その理由。握りたてを味わえる、寿司職人の出張サービスも人気です。さらに、セントラルキッチンには老舗料亭、有名フレンチなどで経験を積んだ料理人が集結し、和食・洋食・中華・デザートそれぞれの専任シェフのもと、多彩なメニューをご用意しています。創業者はもちろん、経営陣も寿司職人出身という会社ならではの「食材に妥協しない姿勢」が、握り寿司はもちろん、すべての料理に一貫して、広く愛されています。【お一人様】¥4,000～/20名様より



ケータリングとは思えない、寿司店のクオリティは、日本人ゲストも外国人ゲストもテンションが上がること間違いなし。握り寿司のほか、和洋中のシェフが手掛ける洋風オードブル盛り合わせ、黒豚の和風角煮、芝海老と季節野菜の中東風炒めなど、温かものは温かくご用意します。



外国人対応もおまかせ。目の前で仕上げるクラブハウスサンドも人気。Royale Park Hotel

田空港への玄関口、東京シティアターミナルに直結する「ロイヤルパークホテル」では、開業当初より外国人客が多く、政府要人の会合などケータリングの実績も豊富。国籍や宗教、ベジタリアン、アレルギーにも対応した細やかなケータリングサービスは、長年のノウハウに培われた安心感のある内容です。年齢層や男女比に合わせて、メニューを一つひとつ

組み立てるオーダーメイドビュッフェは、王道の鴨のローストから、昔懐かしいロースカツサンドまで多彩。“ホテル・クオリティをそのままに”というポリシーのもと、シェフが目の前で仕上げる「アメリカン・クラブハウス・サンドイッチ」の出張サービスもご用意しています。25年の実績ある柔軟なサービスで、ゲストをスマートにサポートします。【お一人様】¥11,000～/100名様より



メニューは豪華に合わせて柔軟に対応。アンティポストミスト、アジのバラス風マリネ、タイ風コールドチキンなどの冷製料理、会場のロースト、若鶏のブロchette、仔羊の小トキ煮込みなどの温製料理。シェフが目の前でサンドイッチを仕上げる出張サービスまで自在にアレンジします。



寿司職人が握る一級品マグロと、和洋中の多彩なメニュー。味彩

