

# CLUB EVENT CATERING

クラブ貸切イベント向け ケータリング提案

# CONTENTS

**01** ご提案の目的

**02** ターゲットの特定

**03** ケータリングコンセプト

**04** 導入プラン

**05** 当日までの流れ

まとめ

各プランのご紹介

ご連絡先



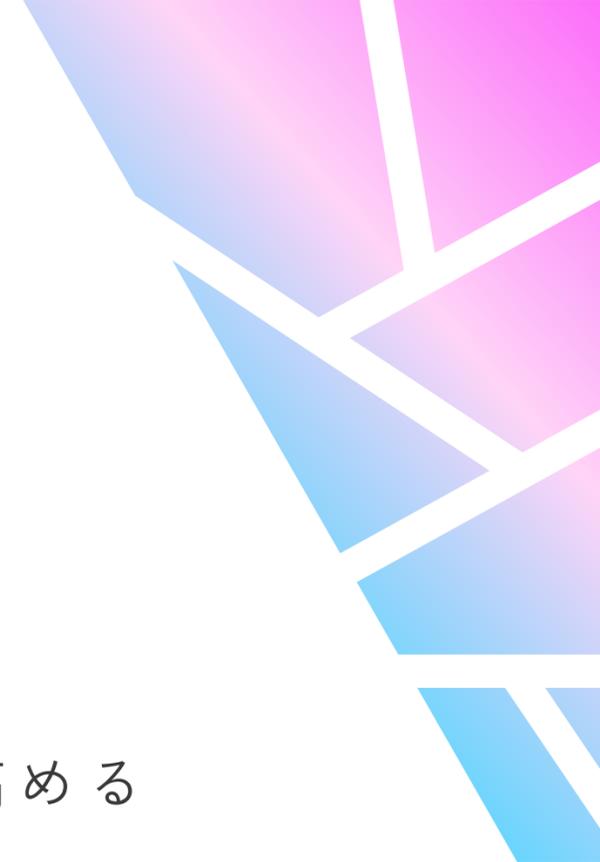


ご提案の目的

# 01 PURPOSE

クラブでの貸切イベントにおいて、ゲストの満足度を高める洗練されたケータリングサービスを提供する。

ターゲットに合わせたフード&ドリンクメニューを提案し、特別な空間体験を演出する。



ターゲットの特定

## 02 TARGET

- ・ 高級志向のクラブ利用者
- ・ VIPパーティー主催者
- ・ 音楽・エンタメ業界の関係者
- ・ ハイクラスの外国人ゲスト



イベントの種類

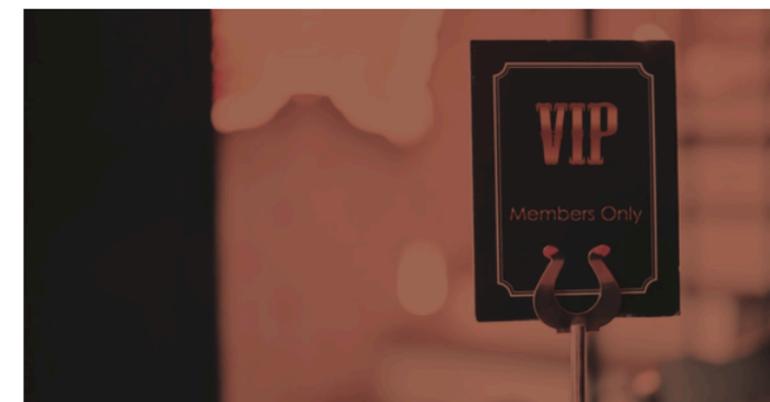
# EVENT TYPE

特別な瞬間をさらに輝かせる料理を提供します。企業からVIPパーティー、音楽やファッションイベントまで、どの場面でも心に残る体験をお届けします。



## 企業イベント

(新商品発表、レセプション)



## VIPパーティー

(ブランドコラボ、芸能人主催)



## 音楽イベント

(アーティストリリースパーティー)



## ファッション関連イベント

(コレクション打ち上げ)

ケータリングコンセプト

# 03 CONCEPT

## ① イタリアン料理 × クラブの融合

- ・クラブのカジュアルな雰囲気にもマッチするフィンガーフード&カナッペスタイル

## ② シャンパン × ラグジュアリー

- ・シャンパンColletとのコラボレーション
- ・シャンパンに合う特別メニューの開発（例：トリュフポテト、キャビアブリニ）

## ③ パフォーマンス性のあるフード演出

- ・目の前で仕上げるライブキッチン（フランベ、カルパッチョカッティング）
- ・ドライアイスやリキッドナイトロを使った演出（ミストカクテル、瞬間冷却デザート）

## ④ トренд感のあるフード

- ・ヘルシー&ヴィーガンオプション（海外ゲスト対応）
- ・和洋折衷のモダンメニュー（例：フレンチ仕立ての寿司ロール、味噌とフォアグラのテリーヌ）
- ・ナイトライフ向けエナジーフード（スーパーフード入りスナック、オイスターバー）

導入プラン

# 04 PLAN

## ① スタンダードプラン（50名～）

- ・ 価格目安：10,000円/人
- ・ フィンガーフード＋ドリンク3杯付（カクテルorシャンパン）

## ② プレミアムプラン（VIPイベント向け）

- ・ 価格目安：20,000円/人
- ・ シャンパンフリーフロー＋特別フードメニュー

## ③ フルカスタムプラン

- ・ 主催者の要望に合わせたオーダーメイドメニュー
- ・ ブランドコラボ＆PRイベント向けの特別演出付き



当日までの流れ

# 05 TIMELINE

2週間前

## 【プラン確定】

メニュー選定  
会場確認



1週間前

## 【準備期間】

材料手配  
スタッフアサイン



当日4時間前

## 【セットアップ】

仕込み  
最終確認



当日本番

## 【サービス提供】

フード・ドリンク提供  
片付け撤収



イベント翌日

## 【アフターフォロー】

参加者  
フィードバック収集



まとめ

# SUMMARY

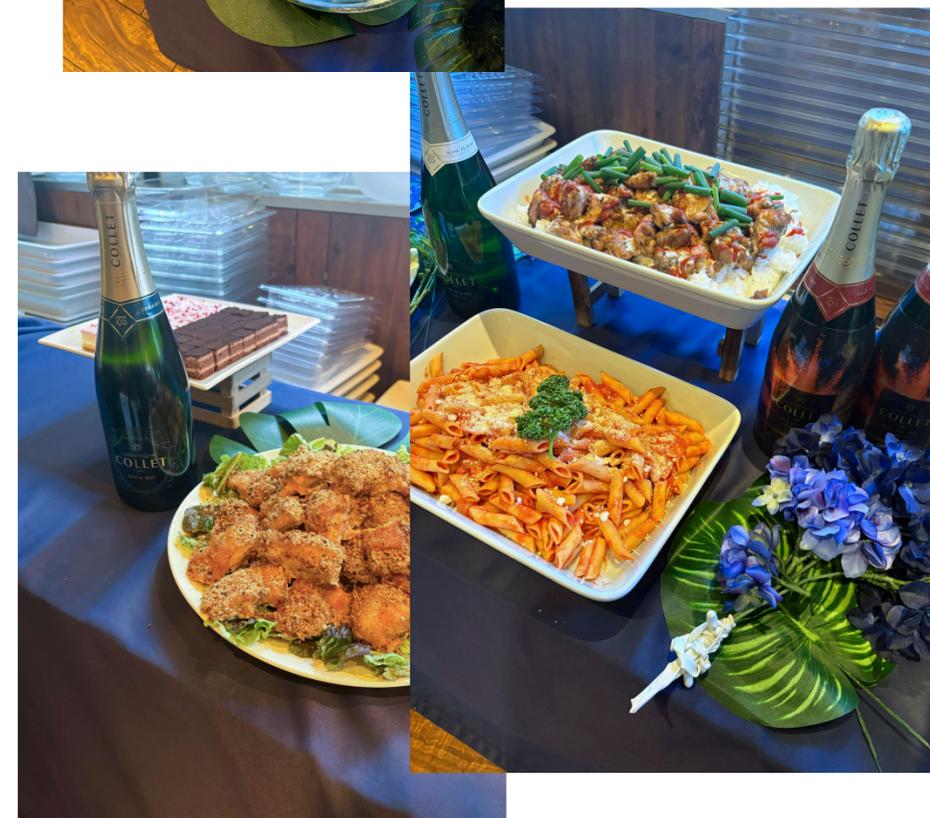
クラブのナイトシーンにふさわしい、  
洗練されたフード&ドリンク体験を提供！

- ・ 高級感とカジュアルさを兼ね備えた新しいケータリング
- ・ 目でも舌でも楽しめるラグジュアリーな演出
- ・ イベントの価値を最大化するフードエンターテイメント

# MENU PLAN A 3,300円プラン

お手頃ながら満足度の高いスタンダードプラン。  
軽めのフィンガーフードを中心に構成。

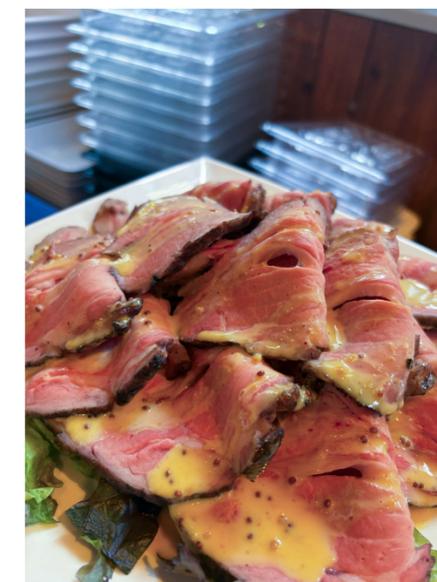
- フルーツトマトとバジリコのブルスケッタ オロバイレンのアクセント
- トリュフ塩かけポテトフライ
- 特製メキシカンチップス サルサとワカモレ添え
- 4種キノコのブルスケッタ
- クラシックシーザーサラダ
- チキンオーバーライス
- ペンネアラビアータ
- 4種のハーブを使ったチキン香草パン粉焼き
- 特製デザート2種盛り



## MENU PLAN B 4,400円プラン

スタンダードプランにボリューム感のある料理を追加したプレミアムプラン。

- フルーツマトとバジリコのブルスケッタ オロバイレンのアクセント
- トリュフ塩かけポテトフライ
- 特製メキシカンチップス サルサとワカモレ添え
- 4種キノコのブルスケッタ
- クラシックシーザーサラダ
- チキンオーバーライス
- ペンネアラビアータ
- 平飼い卵のカルボナーラ
- オレンジを効かせたスパイシーローストポーク
- 4種のハーブを使ったチキン香草パン粉焼き
- 特製デザート2種盛り



# MENU PLAN C 5,500円プラン

最上級のプランで、高級食材を使用した  
リッチなメニューを提供。

- フルーツトマトとバジリコのブルスケッタ オロバイレンのアクセント
- トリュフ塩かけポテトフライ
- 特製メキシカンチップス サルサとワカモレ添え
- クラシックシーザーサラダ
- パルマ産プロシュートとリコッタチーズ、ブロッコリーのカナッペ
- ビーフパストラミのラップサンド
- 低温調理、特選牛ローストビーフの肉寿司
- ペンネアラビアータ
- 平飼い卵のカルボナーラ
- オレンジを効かせたスパイシーローストポーク
- 4種のハーブを使ったチキン香草パン粉焼き
- 特製デザート2種盛り



**THANK YOU**