

## ケータリングサービスに関して

# 有限会社サキガケサービス

創業20周年を迎え、多くのお客様にお喜びの声をいただきました。  
コロナ禍を経て弊社の対応領域も広がり、  
これまで以上に皆様の催しを彩るお料理とサービスをお届けいたします。



# ケータリングプラン

Plan. 1

お客様の  
層に合わせた  
料理

Plan. 2

少人数から  
大人数まで  
幅広く対応

Plan. 3

ご予算に  
合わせた様々な  
プラン

Plan. 4

ドリンク

フリードリンク制  
出来高清算制  
好きなシステムを  
選択できます

## カジュアルプラン



@¥2,200

フィンガーフードを中心に構成  
カナッペやサンドイッチ・スイーツが  
テーブルをカラフルなコントラスト  
が彩ります。

アフタヌーンパーティーをはじめ  
ドリンク中心の社内での懇親会や  
会議セミナー後の  
パーティーなどのシーンに多く  
ご利用いただいております。

## レギュラープラン



@ ¥ 3,300

大皿料理が主体で多人数での  
パーティーに最適です。  
温かいお料理が楽しめるプランとなり  
彩はもちろんのことボリュームが  
魅力的なプランになります。

LIVEフードや出張回転寿司などの  
オプションプラントの相性も抜群です。  
社内での懇親会や決起集会、  
ゲストを招くパーティーにご利用  
いただいております。

## エクセレントプラン



@¥4,400

華やかさとボリューム感が魅力  
フィンガーフードと大皿料理と  
両方を変えね備えた満足度の  
とても高いプランです。  
テーブル装飾の演出も入った  
ワンランク上のメニュー構成に  
なります。

祝賀会やVIPをお招きする懇親会  
いつもと違うシーンでの  
お役立てとして  
ご利用いただいております。

## プレミアムプラン



@¥5,500

大切なゲストを招いての様々なシーンで  
ハイグレードな食材と演出で  
来場者様の心を掴む華麗で  
かつ上品なメニューでの構成です。  
食材からこだわりプレミアムプラン限定の  
メニューで皆様にご提供いたします。

祝賀会でのシーンや  
周年・記念祝賀会等でのご利用が  
もっとも多いプランになります。



## ドリンク 2時間の飲み放題制度をご用意しております

**A** @¥1,540

- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎（烏龍割り/水割り/レモンサワー）
- ・ ウイスキー（水割り/ロック/ハイボール）
- ・ ワイン（赤/白）
- ・ ソフトドリンク（烏龍茶・コーラ・オレンジ）

**B** @¥1,320

- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎（烏龍割り/水割り/レモンサワー）
- ・ ウイスキー（水割り/ロック/ハイボール）
- ・ ソフトドリンク（烏龍茶・コーラ・オレンジ）

その他 生ビール/シャンパン/地酒/カクテル/樽酒（鏡開き）/ホットコーヒ/紅茶  
ソフトドリンクのみのプランもご用意しております。



## LIVE FOOD

### ローストビーフ



### プルドポーク



### ラクレットチーズ



### ジェラート/チョコレートフォンデュ



# 出張屋台寿司

## ◆ 屋台式出張寿司

### ① 出張寿司基本メニュー

¥ 3,960

1人前/9貫ご用意

大トロ（本マグロ）/中トロ（本マグロ）  
赤身/金目鯛/かんぱち/ボタン海老  
生ホタテ/いくら/うに

### ▶ 提供方法

1人前 8貫盛りにてご提供

1人前 2貫1皿でご提供→皿数が増えるため大人数に提供可能

### ② お寿司屋台

¥ 44,000

提供窓口として登場

50人前以上の場合 50%OFF  
100人前以上の場合**無料！**

### ③ 寿司職人出張費

¥ 33,000

1名で30名迄対応可能

31名以上の場合補佐1名  
50名以上の場合補佐2名  
100名以上の場合職人+1名・補佐2名発生  
\*補佐スタッフ=¥27,500発生

### ④ 諸経費

¥ 25,000～

開催内容等で変動

運搬費等

お寿司の提供数量については、ご予算に応じて対応が可能です。





# 出張回転寿司

## ① 出張回転寿司基本メニュー

¥1,980

1人前/5皿分（1皿2貫の8貫1本）

マグロ（2貫）  
サーモン/イカ/蒸し海老  
コーン（ツナ）軍艦/煮穴子/玉子焼き  
巻物（かつぱ/かんぴょう）

+¥330 軍艦→いくらにグレードUP！

+¥220 イカ→鯛にグレードUP！

ご来人数分から○人前分のみグレードUPも対応可能で

## ② 出張回転レーン

¥39,600

2.4m～6.4m調整可能◎

30人前以上の場合 30%OFF  
50人前以上の場合 50%OFF  
100人前以上の場合 **無料！**

## ③ 寿司職人出張費

¥33,000

1名で30名迄対応可能

31名以上の場合補佐1名  
50名以上の場合補佐2名  
100名以上の場合職人+1名・補佐2名発生  
\*補佐スタッフ=¥27,500発生

## ④ 諸経費

¥25,000～

開催内容等で変動

運搬費等

| プラン   | @¥1,760                                         | @¥1,980                                                        | @¥2,530                                                  |
|-------|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1人前内容 | 1人/4皿（6貫/1本）                                    | 1人/5皿（8貫/1本）                                                   | 1人6皿（10貫/1本）                                             |
| 詳細    | マグロ（2貫）<br>サーモン/蒸し海老/煮穴子<br>/玉子焼き/巻物（かつぱ/かんぴょう） | マグロ（2貫）<br>サーモン/イカ/蒸し海老<br>コーン（ツナ）軍艦/煮穴子/玉子焼き<br>巻物（かつぱ/かんぴょう） | マグロトロ（2貫）<br>サーモン/鯛/海老<br>いくら軍艦/煮穴子/玉子焼き<br>巻物（かんぴょう/ツナ） |



○出張回転寿司出演  
MATSUぼっち  
情報番組ZIP  
虎ノ門市場  
ラヴィット！



# マグロの解体ショー



## ◆マグロの解体ショー

マグロの解体ショーを実演し、解体後のマグロお寿司・刺身好きなお召上がり方でご提供させていただきます。

最小（30kg）にて800貫ご提供となります。  
お持ち帰り形式について要相談になりますが、  
柵の状態でプレゼントも1部可能です。

※1ヶ月に2回ほど本マグロの価格が改訂しておりますのでご注意ください。 \*寿司職人 3名にて対応

30kg マグロ

¥ 450,000~

本鮪 30kg前後 /1尾

お寿司にしてご提供約600貫分

- ①解体ショースペースにてまぐろを解体！  
捌いた部分からお寿司で提供！
- ②キッチンスペースにて  
お寿司を握り提供させていただく  
・ジャンケン大会にて\_\_\_\_\_名に希少部位カマトロをプレゼント！

\*提供数は実際のマグロを見て当日判断  
ジャンケン勝者には、「Toro券」を引換券としてお渡し  
「Toro券」とカマトロの握りを交換！



## 寿司職人紹介

旅する出張寿司職人“宮本 けんこう

テレビチャンピオン極 準優勝獲得

サキガケサービス所属18年の寿司職人歴を持つ  
～そこに笑顔が生まれるために～をモットーの一つとして  
出張寿司（回転寿司）を通して各会場で笑顔を広めている。





## ローストビーフワゴン



目の前でローストビーフのカッティングを行います。  
彩お野菜・マッシュポテトを添え、特製ソースで  
美味しく味わい深いローストビーフが  
お召し上がりいただけます。  
ローストビーフは1つつ丁寧に手作りです。



### 発生する費用

ワゴン代金 /¥33,000(税込)

シェフ人件費 /¥19,800(税込)

補佐スタッフ /¥16,500(税込)

1人前 /¥1,320(税込)

参加人数の半数～8掛け程度

## スイーツbuffet



女性・男性にも広く支持をいただくスイーツに特化  
したオプションメニューになります。  
彩りよくテーブルを華やかに演出いたします。



### 発生する費用

基本料金\*一律 /¥49,500 (税込)

1人前 /¥2,750 (税込)



### ロゴ入りマカロン

150個 (3色) 各50個

@¥370 (税込)





上記お写真20人前(ファウンテンサイズS)

★選べるサイズ★



SIZE(S)

1台/¥25,300(税込)



SIZE(M)

1台/¥29,700(税込)



SIZE(L)

1台/¥29,700(税込)

チョコレート/¥16,500(税込)    チョコレート/¥19,800(税込)    チョコレート/¥22,000(税込)

ファウンテンディップメニュー

1人前に含まれるもの

- ・フルーツ
- ・クラッカー
- ・プチシュークリーム
- ・マシュマロ

\*フルーツはバナナ・イチゴ・キウイ・パイナップルより、仕入れの状況次第で編成をさせていただきます。

\*プチシュークリーム・マシュマロは、バームクーヘン・カステラへ変更も可能です。

発生する費用

ファウンテン(M)/¥29,700(税込)

チョコレート/¥19,800(税込)

1人前    /¥1,100(税込)

参加人数の4〜6掛け程度



## 焼肉 メニュー

- ・ お肉 カルビ/ロース(国産)

\*1人前あたり300g

- ・ ソーセージまたは焼き鳥 (1人前2本)

- ・ 野菜焼 (キャベツ/玉ねぎ/ピーマン/人参/椎茸)

以下A～Cよりお選びいただけます。

- ・ A やきそば セット
- ・ B 魚介焼きセット (海老/イカ)
- ・ C デザートプレート (プチケーキ/フルーツ デザート)

30人前以上の場合15名ずつで分けることも可能です。

## 持参食事備品

平皿 陶器でご用意

中深皿 プラ製品でご用意予定

箸 / おしぼり

取り分けトング

鉄板用ヘラ / トング

盛り付け大皿

着火マン

炭用トング

タレ用ピッチャー

ごみ箱 / ごみ袋

保冷車両にて搬入

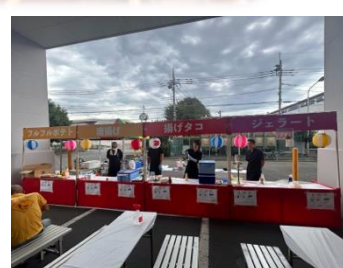
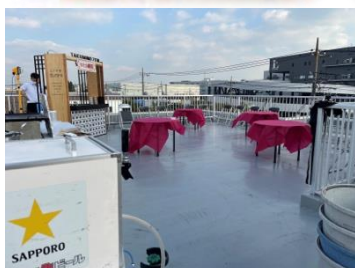
塩コショウ / 醤油 / 油 / バター /  
タレ (甘口・辛口)

1人前/¥3,020 (税込)



企画・準備設営・運営・ゴミの処理までの撤収

全て社内で一貫してできるのは  
弊社の最大の強みです！







ゲストが手に取りたくなるお料理をご提供いたします。



# 季節に合わせたイベント





### 福利厚生イベント

企業様の敷地内で従業員・ご家族向けのイベントを実施、  
定番の模擬店・縁日遊びに加え、焼肉ブースを展開！  
自社開催により高い参加率・満足度を獲得

参加人数：400名

準備期間：3ヶ月

### 弊社対応領域

- 出張焼肉の調理/提供
- イベントの運営
- 会場設営
- 模擬店 調理/提供
- 縁日遊び
- 開催支援
- 音響周りの手配運営
- 印刷物はじめ印刷物の作成
- イベント本番中のクレリネンス
- ゴミの廃棄
- 保健所/消防への申請

会社から従業員の皆さんへのおもてなしとして開催！社員旅行を上回る満足度を獲得！

### 福利厚生イベント

東京都内貸しホール内で、催しを開催！  
昼の部・夜の部で異なるメニューを展開することで  
どの時間帯でも楽しめるよう実施。  
マグロの解体ショー・シャンパンタワーと目玉コンテンツを用意！

参加人数：300名

準備期間：3ヶ月

### 弊社対応領域

- 模擬店による飲食ブース
- 生ビールの提供
- 会場設営
- 備品レンタル
- 縁日遊び
- 開催支援
- 装飾備品のレンタル
- シャンパンタワー
- 夜の部ケータリング
- マグロの解体ショー
- 出張回転寿司
- ゴミの廃棄

昼は夏祭り・夜はマグロの解体ショー・シャンパンタワーとコンテンツ盛りだくさん！

