



Mo:take



Mo:take のベースとなるプランです。



室内にしながら、まるでグランピングのような
お食事体験をお届けするプランです。

ORIGINALS

Mo:take オリジナルプラン（お食事のみ）

¥3,000 ～ / 1名（税別、配送料別） 30名～

MENU

新鮮野菜のガーデンバーニャカウダ

牛肉とズッキーニのナムル

厚揚げとオクラのマリネ

タンドリーチキン

ベーコンとほうれん草のショートパスタ

鯖のエスニッシュ風エスカベッシュ

※メニュー内容は一例です。

OUTDOOR

アウトドアスタイルプラン（お食事のみ）

¥3,500 ～ / 1名（税別、配送料別） 30名～

MENU

スモークベーコンとスモークチーズの彩りサラダ

大山鶏の丸焼き

海老と地中海野菜の香草グリル

牛もも肉のビール煮

きのことレモンのバターライス

※メニュー内容は一例です。



ダイナミックなバックリブのグリルを中心に
人気のアメリカンフードをお届けするプランです。

American DINERS

アメリカンダイナープラン（お食事のみ）

¥3,700～/1名（税別、配送料別） 30名～

MENU

オリジナルミニバーガー

バックリブのグリル

ハーブバターのフライドポテト

オニオンリング

バッファローウィング

ミートボールマトソースパスタ

※メニュー内容は一例です。



Mo:take が考える和食の
新しい進化系スタイルのプランです。

NEO JAPANESE

NEO JAPANESE プラン（お食事のみ）

¥3,700～/1名（税別、配送料別） 30名～

MENU

厚揚げとじゃこのシーザーサラダ

洋風もつ煮込み

だし巻きドック

スペアリブの山椒田楽焼き

鮭とブロッコリーの柚子タルタルソース和え

色とりどり旬の一口おにぎり

※メニュー内容は一例です。

Finger Foods

フィンガーフードプラン（お食事のみ）

¥3,200(5品)～応相談 / 1名

（税別、配送料別）

30名～

気軽に手に取りやすく、
軽食などにもぴったりのプランです。



FREE CHOICE
OPTION



食べられる土

¥25,000～(税別)

Mo:takeが開発した、「土の様に見える食べ物」。お野菜のためのドライドレッシングとしてお召し上がり下さい。



生ハムの原木

¥800 / 1名 (税別)

見た目も豪快な生ハムの原木をご提供し、お客様ご自身で削ってお召し上がりもいただけます。



大型テーブル装飾

¥30,000～(税別)

什器を用いたテーブル装飾料金（什器を用いないテーブルコーディネートは通常料金内に含まれます）



2時間フリードリンクプラン

¥2,500～/1名 (税別) 30名～

ビール、ワイン（赤・白）、ハイボール、ウォッカ、オレンジ、ジンジャーエール、ウーロン茶、炭酸水がベーシックなメニューとなります。他にメニューを追加したい場合は、ご相談ください。

合計料金にサービス料10%が上乗せされます。

配送料金：1回の配送あたり別途5,000円（税別）を頂戴いたします。

深夜・早朝料金：22:00～翌8:30の時間帯での到着希望分については20%増し（配送料含め）となります。

ORDER MADE PLAN

ご希望や、イベントのコンセプトに合わせて、オーダーメイドのお食事を提供します。
イベントを価値あるものにし美味しい体験をお届けいたします。



「木に実を实らせる」というコンセプトで、参加者の皆様にお料理の盛り付けを実際に体験していただきました。



社内イベントで「国籍が様々な社内スタッフのために世界は一つ!」をテーマに、各地域ごとの料理をコーディネートし、ケータリングを提供しました。



テーマが「肉&七夕」というゲーム会社様の社外向けのイベントにて、参加者の方々が思い思いに手に取って食べて頂けるように生ハムや、サラミを真空パックにて梱包し短冊に見立てて演出しました。



展示会レセプションパーティーにて、自社工場がある土地の地域食材を使った食事の提供やディレクション、テーブルコーディネートを担当しました。



ブランドのギアを使用して作れるメニューの考案 & 提供展示会での試食オペレーション、食事周りのコーディネート、スタイリングを担当しました。



コンセプトカフェのオープニングパーティーにて、Mo:takeの「食べられる土」を使って作ったグラウンドとケータリングを提供しました。

他の事例は詳しくをクリック ▶



Mo:take

OPTION

Mo:take 食べられる土 -Edible soil-



※画像はイメージ



食べれるものに「? (疑問)」という体験を加えました。

普段食べているものの本来の姿を忠実に再現することで、異空間の創造と食べることに對して? が生まれることにより、「食べる」という行動がドキドキ、ワクワク、恐る恐るなどの「体験」へと変化します。この土、実はツナで作ったフレークドレッシングです。

¥25,000-~(税別)

ローストビーフ -Roast beef-



※画像はイメージ

Mo:takeの自家製ローストビーフ。
一本一本手塩にかけたお肉は、ほんのりとピンクがかった
絶妙の焼き加減。パーティー料理には鉄板の王道メニュー
です。

¥800-(税別) / 1名様

※スタッフ派遣代として別途¥20,000-(税別)頂戴致します。

生ハムの原木 -Raw ham wood-



※画像はイメージ

生ハムの原木をご準備します。ご自身で削ってお召し
上がりいただくことも可能。テーブルの上にもるまる一
本の生ハムの原木はインパクト大です。

¥800-(税別) / 1名様

※スタッフ派遣代として別途¥20,000-(税別)頂戴致します。

フィンガーフードの盛り合わせ -Finger food platter-



※画像はイメージ

手にとって食べやすいフィンガーフードを、3種盛り合わせで
ご提供させていただきます！ ピンチョスやカップ仕立てなど、
様々なスタイルのフィンガーフードで見た目にもお楽しみ
いただけます。

¥760-(税別) / 1名様

チーズの盛り合わせ -Assorted Cheese-



※画像はイメージ

様々なタイプのチーズを盛り合わせにしてお届け。特に
ワインとの相性は抜群。ゆったりとした大人な会にお
すすめのメニューです。

¥700-(税別) / 1名様

パブルムース -Bubble mousse-



※画像はイメージ



※ベリーとヨーグルトムースをカクテルグラスに入れ、
ベリーの香りを閉じ込めたバブルを添える。

バブルを割るとベリーの香りが広がります。

Mo:takeのコンセプトでもある五感で楽しんでもらう

「体験型ケータリング」のコンテンツとしてお客様自身でバブル作成、添え作業はお客様自身で体験してもらうことも可能。

見た目(視覚)、香り(嗅覚)、味(味覚)を楽しんで頂きます。

¥800-(税別) / 杯

※別途、機材代¥5,500-(税込)頂戴致します。

コンセプトフード/ドリンク -Concept food-/drink-

イベントコンセプトやテーマに添ったお食事やドリンクを
開発&ご提供させていただきます。

「食」という”体験”を通して参加者の方々とコンセプトやテーマを共有
して頂きます。

コンセプトに合わせた
お食事/ドリンク開発&提供

¥ASK～



ロゴ入りマカロン -Macaroons-



※画像はイメージ



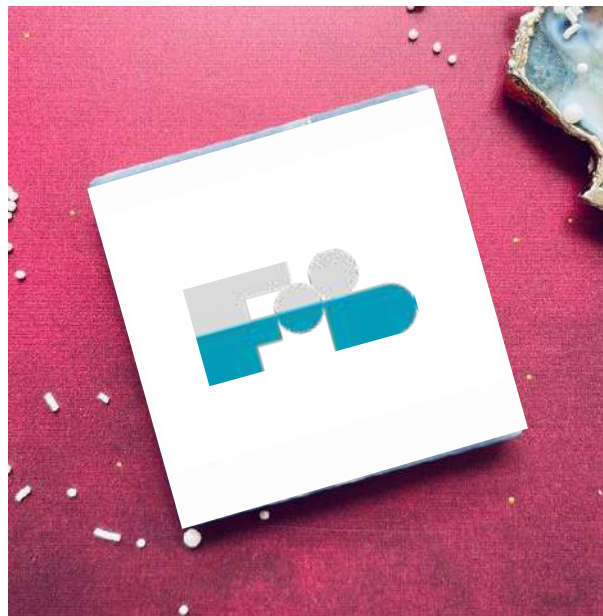
※ロゴ入りのマカロンをご提供。マカロンにワンポイントロゴを転写

¥ASK～ / 1個

ロゴをモチーフにしたクッキー -cookie-

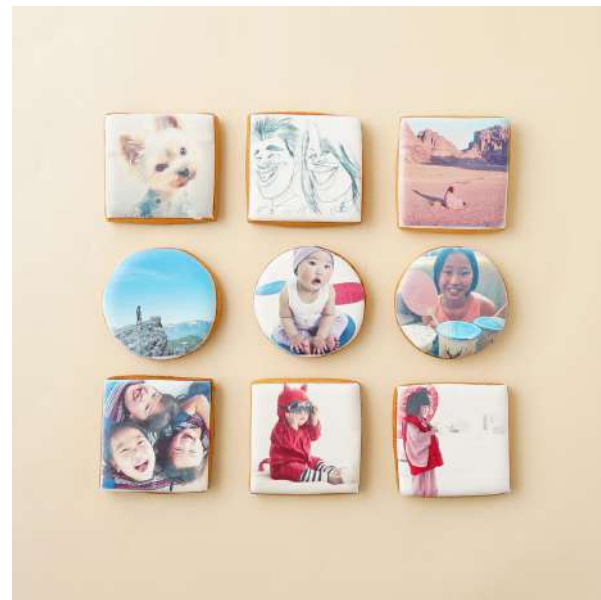


※画像はイメージ



※クッキーの全面にロゴを転写

¥ASK~/1枚



ロゴ装飾

-Logo decoration-

◎Aパターン ¥3,000-~(税別)

クリアシートの下にA4サイズのロゴを挟み込み
ロゴの周りを装飾



◎Bパターン ¥10,000-~(税別)

ロゴ&キャラクターのフラッグ



◎Cパターン ¥30,000-~(税別)

ロゴ&キャラクターを食材を使って作成



◎Dパターン ¥60,000-~(税別)

ロゴ&キャラクターをプリントしたケーキ



ロゴ装飾

-Logo decoration-

◎Eパターン ¥ASK～

ロゴ&キャラクターを造形したケーキ



別途裝飾

Decorative image pattern



大型テーブル装飾

¥30,000-(税別)~

※装飾範囲、規模感、内容により金額変動



Decorative image pattern



別途コンセプトに合わせた
テーブル装飾

¥ASK～