

シーザーズキッチン ケータリングサービス概要

【基本情報】

- 予約締切日：50名以内は2週間前までに要予約、それ以上の場合は1か月前までに要予約
- 受付開始日：2024年5月1日より受付開始（2週間後以降のイベントから対応可能）
- 対応時間：24時間対応・祝日も利用人数によって可能

【問い合わせ先】（問い合わせ開始：5月1日）

- シーザーズキッチン ケータリング担当
金城 誠さん
oist.catering@cezarskitchen.com

サービス内容

【料理提供】

- お弁当デリバリー（基本メニューあり）：10名から対応可能
- ビュッフェ形式：最少人数の設定あり（要相談）
- コーヒーサービスあり：1ポット10名～（価格はカフェタンチャと同じ）
- その他メニューは柔軟に対応できるため事前に要相談
ターキー料理：クリスマス・サンクスギビングでターキー対応可能（例年インターナショナルスクール35校より注文実績あり）
- 各国イベントに合わせたメニュー対応可

【対応可能な食事制限】

- ハラール
- コッシュヤー
- ヴィーガン、ベジタリアン
- 全メニューは、ナッツ不使用、化学調味料不使用

- ショートニング使用の有無など、原材料表示に関する詳細な情報提供可能
-

会場サポート

- テーブルセッティング：対応可能（装飾は有料）
 - ゴミ回収：回収対応、翌日引き取りも可
 - アルコール提供：可能（飲み放題、シャンパン含む）
 - サービススタッフ：1時間あたり 1600～2000 円（内容により変動）
-

支払・管理

- 請求書対応：可能（内部セクション、外部企業・団体向け）
- レストランのミールクーポン発行：

レストランのミールクーポンについては、事前払いではなく、後日請求書

ご利用希望日の1週間前までに申し込み。シーザーズキッチンよりクーポン券を配布。申し込みした枚数をもとにシーザーズキッチンが請求書を作成。使用されなかったクーポン券は返却可能。

【例】

事前申し込み：20 枚

実際の利用：15 枚

返却：5 枚

→ 請求書は 15 枚分で発行される。

レストラン側では、どのセクションに配布されたクーポンがいつ使用されたかの詳細なトラッキングは行わない。クーポン配布時の受取枚数と、担当者からの返却枚数をもとに管理。
