



Salvatore cuomo catering service

ケータリングサービスご紹介

株式会社ワイズテーブルコーポレーション

サルヴァトーレケータリング

2025年11月現在



PIZZA SALVATORE CUOMO

本格ナポリピッツァ、イタリアンが楽しめる
カジュアルレストランSALVATORE CUOMO
世界レベルの味を追求した空間と味を楽しめます。

🍴 ケータリングサービスのご紹介 🍴

- ・クロスや装飾、料理を盛りつける食器類までご用意いたします。
 - ・飲み放題のプランや、生ビールサーバーの提供もごさいます。
 - ・専任スタッフが会場でのドリンク提供、料理の盛り込みなどを対応いたします。
- ※プランにより内容が異なります。
- ・ご注文可能金額 200,000円(税抜)以上からご注文承ります。
 - ・ケータリングは別途運搬費(お料理・ドリンク等の税抜小計の10%)を頂戴しております。
 - ・メニュー内容は季節により異なる場合がございます。
-
- ・本施設ご利用日の1か月以上前にご注文ください。
 - ・最終人数確定は10営業日前にご決定ください。
 - ・キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に順じます。



【お問い合わせ先】

株式会社マイナビ

マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局

E-Mail: kr-place_info@mynavi.jp

TEL: 03-5565-4771

営業時間 平日9:00~18:00(休館日除く)

マイナビ PLACE | 歌舞伎座タワー

ケータリングプラン

本格イタリアンが楽しめる
ケータリングプラン

スタンダード
プラン

2,455円(税抜)～/1名様

選べる前菜が嬉しい、当店のスタンダードなケータリングプラン。
前菜～デザートまでバランスよくご用意した、
様々なシーンでご利用いただきやすいプランです。



A:10品
2,455円
(税抜)



B:12品
3,273円
(税抜)



C:14品
4,091円
(税抜)

<メニュー内容>

■前菜

・選べる前菜(下記より2品お選びいただけます)

トマトとチーズのカプレーゼピンチョス

イタリア野菜のカポナータ

ホタテとブロッコリーのピンチョス

イタリアンオムレツ

紫キャベツのコールスロー

■パスタ

・しらすとアンチョビキャベツのフジッリ

■肉料理

・鶏もも肉のソテー ガーリックソース

■デザート

・2色のマカロンと季節のパウンドケーキ盛り合わせ

・ガーリックトースト

・生ハムとサラミの盛り合わせ

・季節の蒸し野菜 2種のソース添え

■温菜

・フライドチキン

・スパイシーポテト

<メニュー内容>

■前菜

・選べる前菜(下記より2品お選びいただけます)

合鴨とリンゴのピンチョス

トマトとチーズのカプレーゼピンチョス

ズワイガニとアボカドのディップ

イタリアンオムレツ

紫キャベツのコールスロー

■温菜

・フライドチキン

・スパイシーポテト

■主食

・ミートソースドリア

■肉料理

・イタリアンソーセージ

・豚肩肉のロースト

■デザート

・2色のマカロンと季節のパウンドケーキ盛り合わせ

・トマトのブルスケッタ

・生ハムとサラミ、モルタデッラの盛り合わせ

・シーザーサラダ

・海老とホタテ、季節の蒸し野菜

2種のソース添え

<メニュー内容>

■前菜

・選べる前菜(下記より2品お選びいただけます)

タコとオリーブのピンチョス

トマトとチーズのカプレーゼピンチョス

合鴨とリンゴのピンチョス

角切りローストビーフとペコロスのピンチョス

ズワイガニとアボカドのディップ

■温菜

・フライドチキン

・スパイシーポテト

・白身魚のフリット

タルタルソース

■主食

・ミートソースドリア

■肉料理

・イタリアンソーセージ

・鶏もも肉のソテー

ガーリックソース

・豚肩肉のロースト

■デザート

・季節のフルーツとデザートの盛り合わせ

・クリームチーズのカナッパ

・サーモンのカナッパ

・生ハムとサラミ、モルタデッラ、

ローストビーフの盛り合わせ

・海老とホタテ、季節の蒸し野菜

2種のソース添え

ケータリングプラン

本格イタリアンが楽しめる
ケータリングプラン

フィンガー
フード
プラン

2,455円(税抜)~ / 1名様

立食パーティーにおすすめ！
ピンチョスや小分けの前菜を中心に肉・魚介・野菜を
バランスよく組み合わせたプランです。



A: 10品
2,455円
(税抜)

<メニュー内容>

■前菜

- ・生ハムとグリッシーニ
- ・トマトのブルスケッタ
- ・合鴨とオリーブのピンチョス
- ・イタリアンオムレツ
- ・ホタテとブロッコリーのピンチョス
- ・イタリア野菜のカポナータ
- ・白身魚のスカパーチェ

■サラダ

- ・シーザーサラダ

■温菜

- ・フライドチキン
- ・スパイシーポテト



B: 12品
3,273円
(税抜)

<メニュー内容>

■前菜

- ・生ハムとグリッシーニ
- ・クリームチーズのカナッペ
- ・サーモンのカナッペ
- ・チキンとサラミのピンチョス
- ・ホタテとブロッコリーのピンチョス
- ・彩り野菜とトマトのカプレーゼ
- ・鶏むね肉のスカパーチェ
- ・セミドライトマトとチーズのマリネ
- ・ファルファッレとドライトマトのサラダ仕立て

■温菜

- ・白身魚のフリット タルタルソース
- ・フライドチキン
- デザート
- ・季節のフルーツ盛り合わせ



C: 14品
4,091円
(税抜)

<メニュー内容>

■前菜

- ・生ハムとグリッシーニ
- ・クリームチーズのカナッペ
- ・サーモンのカナッペ
- ・合鴨とリンゴのピンチョス
- ・モルタデッラとチーズ
- ・彩り野菜とトマトのカプレーゼ
- ・メカジキのケッカソース
- ・ゆで卵のシーザー仕立て
- ・タコとオリーブのピンチョス
- ・角切りローストビーフとペコロスのピンチョス

■温菜

- ・白身魚のフリット タルタルソース
- ・フライドチキン
- デザート
- ・2色のマカロンと季節のパウンドケーキ盛り合わせ
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

ケータリングプラン

本格イタリアンが楽しめる
ケータリングプラン

パーティー
buffet
プラン

2,728円(税抜)～/1名様

イタリアンの定番料理を大皿で提供！
前菜はもちろん、温菜も充実したボリュームのあるプランです。
歓送迎会や周年行事など、あらゆる行事におすすめです。



A:10品
2,728円
(税抜)



B:12品
3,637円
(税抜)



C:14品
4,546円
(税抜)

<メニュー内容>

■前菜

- ・イタリア野菜のカポナータ
- ・ミニトマトとチーズのカプレーゼ
- ・生ハムとサラミ、モルタデッラの盛り合わせ
- ・シーザーサラダ

■肉料理

- ・鶏もも肉のソテー

ガーリックソース

■デザート

- ・2色のマカロンと季節の

パウンドケーキ盛り合わせ

■パスタ

- ・しらすとアンチョビキャバツのフジッリ

<メニュー内容>

■前菜

- ・スモークサーモンのマリネ
- ・ミニトマトとチーズのカプレーゼ
- ・海老とホタテ、ブロッコリーのソテー
- ・生ハムとサラミ、モルタデッラ

ローストビーフの盛り合わせ

- ・シーザーサラダ
- ・ガーリックトースト

■温菜

- ・フライドチキン
- ・スパイシーポテト
- ・ポルパッティーニのトマト煮込み

■魚料理

- ・白身魚のアクアパッツァ仕立て

■肉料理

- ・豚肩肉のロースト

■デザート

- ・季節のフルーツ盛り合わせ

<メニュー内容>

■前菜

- ・スモークサーモンのマリネ
- ・ミニトマトとチーズのカプレーゼ
- ・タコのカルパッチョ仕立て
- ・イタリア野菜のカポナータ

- ・生ハムとサラミ、モルタデッラ

ローストビーフの盛り合わせ

- ・シーザーサラダ

- ・ガーリックトースト

■温菜

- ・フライドチキン
- ・白身魚のフリット タルタルソース

■主食

- ・海の幸のパエリア

■肉料理

- ・イタリアンソーセージ

- ・鶏もも肉のソテー

ガーリックソース

- ・豚肩肉のロースト

■デザート

- ・季節のフルーツ盛り合わせ

生ビール、赤・白ワイン、サワー、ソフトドリンクまで幅広く
お楽しみいただける飲み放題プランをご用意しております。

1人あたり
2,000円(税抜)~

飲み放題

Drink Plan

※2時間制スタッフサーブ付き



飲み放題プラン<11種>

2,000円(税抜)

- ・生ビール (アサヒスーパードライ/生樽サーバー)
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・赤ワイン (サルヴァトーレロッソ)
- ・白ワイン (サルヴァトーレビアンコ)
- ・サントリー ほろよい (グレープ/白サワー)

- ・ウーロン茶 (煌)
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール (カナダドライ)
- ・なっちゃんオレンジ (果汁40%)

飲み放題プラン<15種>

2,400円(税抜)

- ・生ビール (アサヒスーパードライ/生樽サーバー)
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・スパークリングワイン<PB>
- ・赤ワイン (サルヴァトーレロッソ)
- ・白ワイン (サルヴァトーレビアンコ)
- ・サントリー ほろよい (グレープ/白サワー)
- ・ウーロン茶 (煌)
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール (カナダドライ)
- ・なっちゃんオレンジ (果汁40%)
- ・なっちゃんりんご
- ・炭酸水 ・ミネラルウォーター

XEX



厳選した素材によって生み出される鮮やかで美しい料理を大人の空間で、贅沢なひと時をお楽しみください。シーンごとに楽しむことができるラグジュアリーな雰囲気をお過ごしください。

PIZZA CUOMO SALVATORE



本格ナポリピッツァ、イタリアンが楽しめるカジュアルレストランSALVATORE CUOMO 世界レベルの味を追求した空間と味を楽しめます。

会社概要

株式会社ワイズテーブルコーポレーション

東京都港区赤坂8丁目10番22号

事業内容:各種飲食店の企画・開発・運営

店舗数:直営店47店舗、FC加盟店30店舗
(2025年2月末現在)

Paul Bassett



バリスタ世界チャンピオンのポール・バセットによるエスプレッソカフェ Paul Bassett。最高のエスプレッソとスイーツの提供、日本にこれまでにない新しいカフェ文化を創造していきます。

庵 とんかつ & 焼鳥 An



とんかつの名店【赤坂 フリッツ】の味が復活。こだわりの焼鳥、全国各種の焼酎・清酒とともに味わう江戸の粋を感じる和風居酒屋



Concept Our service



料理はすべてレストランのシェフ手作り

2008年にオープンしたサルヴァトーレクオモ西麻布店をメインに、
レストランのシェフが手作りをしています。

ドルチェはパティシエのいる川崎店、ピッツアはお届け先の近くの店舗など

お客様にベストな状態でお届けできるようスタッフ一同日々取り組んでおります。