



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。

🍴 オードブルプランのご紹介 🍴

- ・使い捨て容器にお料理を盛りつけたプランです。
- ・大皿に複数名様分盛りつけるタイプと、1名様分ずつ取りやすい小分けタイプをご用意しております。
- ・1名様予算1,482円(税抜)からご注文できる、お手頃なプランです。
- ・ご注文可能金額 50,000円(税抜)以上からご注文承ります。
- ・オードブルデリバリーは配送料無料です。
- ・使い捨てフォーク、おしぼり、紙皿をご注文の人数様分お持ちいたします。
- ・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

オードブルプラン

hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー。

9品
20名様～

法人様 カジュアルパーティープラン

2,550円(税抜)／1名様

手軽にお召し上がりいただけるフィンガーフードと
イタリアンの定番料理を組み合わせたベーシックなプラン。
社内懇親会や短時間のパーティーにおすすめです。



カジュアル
A



カジュアル
B



カジュアル
C
冷菜のみ

<メニュー内容>

■前菜

- ・生ハムとサラミ、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
- ・帆立とブロッコリーのピンチョス
- ・イタリアンオムレツ

・ガーリックトースト

■サラダ

- ・シーザーサラダ

■温菜

- ・皮付きフライドポテト

■パスタ

- ・パンネボロネーゼ

■肉料理

- ・豚肩ロースのタリアータ

<メニュー内容>

■前菜

- ・生ハムとサラミ、オリーブのピンチョス
- ・白身魚のビネガーマリネ
- ・スモークサーモンとクリームチーズのピンチョス
- ・トマトとチーズのカプレーゼピンチョス
- ・ガーリックトースト

■サラダ

- ・生ハムと3種キノコのサラダ

■温菜

- ・皮付きフライドポテト

■パスタ

- ・パンネボロネーゼ

■肉料理

- ・鶏もも肉のソテー
- ・ガーリックソース

<メニュー内容>

■前菜

- ・生ハムグリッシーニ
- ・トマトのブルスケッタ
- ・2種類のカナッパ
- ・トマトとチーズのカプレーゼのピンチョス
- ・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
- ・紫キャベツのコールスロー

オードブルプラン

hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー。

12品
17名様～

法人様 スタンダードパーティープラン

3,100円(税抜)／1名様

彩り豊かなフィンガーフードや人気の冷菜中心に組み合わせ、セミナー後の
懇親・交流会、立食パーティーにおすすめのラインナップ。見た目も華やかで
当社いちおしのプランです。



スタンダード
A

<メニュー内容>

■前菜

ピンチョス4種

- ・トマトとチーズのカプレーゼ
- ・スモークサーモンとクリームチーズ
- ・帆立とブロッコリー
- ・紅茶鴨とオリーブ
- ・白身魚のピネガーマリネ
- ・イタリア野菜のカポナータ
- ・ガーリックトースト

■サラダ

- ・ローストビーフとローストポークの
サラダ仕立て
- ・生ハムと3種キノコのサラダ

■温菜

- ・皮付きフライドポテト
- ・フライドチキン
- 選べるパスタ1品
- ・揚げなすのペンネアラビアータ
- ・4種のチーズのクリームニョッキ
- ・しらすとアンチョビキャベツのフ
ジツリ

■肉料理

- ・鶏もも肉のソテー
- ・ガーリックソース



スタンダード
B

<メニュー内容>

■前菜

ピンチョス2種

- ・生ハムとサラミ、オリーブ
- ・アンチョビブロッコリー
- ・カニとアボカドのタルタル
- ・メカジキのケッカソース
- ・鶏肉のアラビアータ
- ・イタリアンオムレツ
- ・ガーリックトースト

■サラダ

- ・ローストビーフとローストポークの
サラダ仕立て
- ・シーザーサラダ

■温菜

- ・皮付きフライドポテトと
- ・白身魚のフリット
- 選べるパスタ1品
- ・揚げなすのペンネアラビアータ
- ・4種のチーズのクリームニョッキ
- ・しらすとアンチョビキャベツのフ
ジツリ

■肉料理

- ・豚肩ロースのタリアータ



スタンダード
C
冷菜のみ

<メニュー内容>

■前菜

ピンチョス4種

- ・角切りローストビーフとペコロス
- ・鴨とオリーブ
- ・チキンとサラミ
- ・ホタテとブロッコリー
- ・生ハムグリッシーニ
- ・トマトのブルスケッタ
- ・2種類のカナッパ
- ・彩野菜とトマトとチーズのマリネ
- ・セミドライトマトとオリーブのマリネ
- ・鶏むね肉のスカパーチェ

- ・ファルファツレのサラダ
- ・季節のフルーツ盛り合わせ

オードブルプラン

hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー。

14品
13名様～

法人様 スペシャルパーティープラン

3,980円(税抜)／1名様

前菜から肉・魚のメイン料理、デザートまで取り揃えた品数・食べ応えともに満足感のあるプラン。歓送迎会や周年行事などにおすすめです。



スペシャル
A



スペシャル
B



スペシャル
C
冷菜のみ

<メニュー内容>

■前菜

- ピンチョス4種
- ・生ハムとサラミ、オリーブ
- ・角切りローストビーフとペコロス
- ・スモークサーモンとクリームチーズ
- ・トマトとチーズのカプレーゼ
- ・白身魚のピネガーマリネ

■サラダ

- ・シーザーサラダ

■温菜

- ・ポルパッティーネ

■選べるパスタ1品

- ・ミートソースとチーズのラザニア
- ・4種のチーズのクリームニョッキ
- ・小海老と季節野菜のフジッリ

■魚料理

- ・メカジキのソテー ケッカソース

■肉料理

- ・牛肉のタリアータ
- ・鶏もも肉のソテー ガーリックソース

- ・サルシッチャ(イタリアンソーセージ)

■デザート

- ・2色のマカロン
- ・季節のパウンドケーキ

<メニュー内容>

■前菜

- ピンチョス3種
- ・トマトとチーズのカプレーゼ
- ・角切りローストビーフとペコロス

■合鴨ローストとりんごソテー

- ・彩り野菜のパペロンチーノ

■帆立とブロッコリーのソテー

■サラダ

- ・小海老とずわい蟹のハーブサラダ

■温菜

- ・ポルパッティーネ

■選べるパスタ1品

- ・ミートソースとチーズのラザニア
- ・4種のチーズのクリームニョッキ
- ・小海老と季節野菜のフジッリ

■魚料理

- ・白身魚のソテー 季節野菜添え

■肉料理

- ・牛肉のタリアータ
- ・鶏もも肉のソテー ガーリックソース

- ・サルシッチャ(イタリアンソーセージ)

■デザート

- ・2色のマカロン
- ・季節のパウンドケーキ

<メニュー内容>

■前菜

- ピンチョス3種
- ・トマトとチーズのカプレーゼ
- ・鴨とリンゴ

・チキンとサラミ

- ・生ハムグリッシーニ

・トマトのブルスケッタ

- ・2種類のカナッパ

・生ハムとドライフルーツ

- ・彩野菜とトマトとチーズのマリネ

・白身魚のスカパーチェ

- ・ゆで卵のシーザー仕立て

- ・紫キャベツのコールスロー
- ・イタリアンハムとサムソーチーズ
- ・蒸し鶏と、エビ、ホタテ、季節野菜のチーズソース添え
- ・デザート盛り合わせ
旬の果実添え

8品
23名様～

オードブルプラン hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー。

※後片付けの簡単な使い捨て容器にて
お届けいたします。

※メニュー内容は季節により異なる場合がございます。

※使い捨て容器でお持ちいたします。

※写真はイメージです。

お手軽ライトプラン



2,200円(税抜)／1名様

メニュー内容

ランチパーティーや社内イベント後の軽食におすすめのお手軽プラン。

<メニュー内容>全8品

■前菜

- ・生ハムとサラミ、オリーブ
- ・イタリアンオムレツ
- ・ブロッコリーのアンチョビソテー
- ・キャロットラペ

■サラダ

- ・シーザーサラダ

■温菜

- ・皮付きフライドポテト
- ・フライドチキン

■パスタ

- ・ペンネボロネーゼ

10品
34名様~

オードブルプラン hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー。

※後片付けの簡単な使い捨て容器にて
お届けいたします。

※メニュー内容は季節により異なる場合がございます。

※使い捨て容器でお持ちいたします。

※写真はイメージです。

小分けオードブルプランA



1,482円(税抜) / 1名様



メニュー内容

彩りを重視した華やかなイタリアン冷菜を取り分けやすいカップに入れてご用意しました。レセプションパーティーや立食でのイベントにおすすめです。

<メニュー内容>全10品

■冷菜

- ・芽キャベツのアンチョビソース
- ・ゆで卵のシーザーサラダ仕立て
- ・プチオニオンのロースト
- ・ファルファッレとドライトマト
- ・細切り野菜のピリ辛 ・生ハムとサラミ、オリーブ
- ・ブロッコリーと帆立のソテー
- ・鶏唐揚げのバルサミコソース
- ・白身魚のビネガーマリネ

■デザート

- ・2色のマカロン

<アップチャージ>

+463円(税抜)で下記2品追加

- ・麦入りイタリアンオムレツ

- ・メカジキのケッカソース

+1,018円(税抜)で下記4品追加

- ・麦入りイタリアンオムレツ

- ・メカジキのケッカソース

- ・蟹とアボカドのタルタル

- ・合鴨ローストとりんごソテー

10品
34名様~

オードブルプラン hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー。

※後片付けの簡単な使い捨て容器にて
お届けいたします。

※メニュー内容は季節により異なる場合がございます。

※使い捨て容器でお持ちいたします。

※写真はイメージです。

※各種ドリンクもご用意しております。

※追加にてピッツアのご注文も承ります。

小分けオードブルプランB



1,482円(税抜) / 1名様



メニュー内容

肉・魚・野菜をバランスよく取り揃え、満足感もありながらカップ入りで取り分けやすく、様々な年代の方にお楽しみいただけるプラン。

<メニュー内容>全10品

■冷菜

- ・キノコのトマトソースフジツリ
- ・紫キャベツのコールスロー
- ・芽キャベツのアンチョビソース
- ・ゆで卵のシーザーサラダ仕立て
- ・揚げなすのナポリ風ソース
- ・生ハムとサラミ、オリーブ
- ・鶏唐揚げ 黒胡椒味
- ・白身魚のビネガーマリネ
- ・鶏肉のアラビアータ
- ・イタリアンオムレツ

<アップチャージ>

+463円(税抜)で下記2品追加

- ・ローストポークのハーブ風味 トンナータソース
- ・カプレーゼ

+1,018円(税抜)で下記4品追加

- ・ローストポークのハーブ風味 トンナータソース
- ・カプレーゼ
- ・スモークサーモンとクリームチーズ
- ・角切りローストビーフ マッシュポテト添え

単品ドリンク 商品一覧

単品ドリンク drink

オードブルデリバリープランと一緒に
冷たいドリンクをお持ちいたします

※メニュー内容は季節により異なる場合がございます。

※写真はイメージです。

※オードブルデリバリープランご注文時のオプションとして追加いただけます

※プラカップはワイン1本につき7個、ソフトドリンク1本につき10個お持ちいたします

【アルコール】

アサヒスーパードライ350ml缶 300円(税抜)/1本

サントリー角ハイボール350ml缶 280円(税抜)/1本

麒麟氷結レモン350ml缶 250円(税抜)/1本

サントリーほろよいグレープ350ml缶 200円(税抜)/1本

サントリーほろよい白いサワー350ml缶 200円(税抜)/1本

[スパークリングワイン]カステロ ロンゴバルド ミレジマート750ml瓶 3,000円(税抜)/1本

[赤ワイン]サルヴァトーレオリジナルワイン ロッソ750ml瓶 3,000円(税抜)/1本

[白ワイン]サルヴァトーレオリジナルワイン750ml瓶 3,000円(税抜)/1本

【ソフトドリンク】

烏龍茶2.0Lペット 350円(税抜)/1本

コカ・コーラ1.5Lペット 400円(税抜)/1本

ジンジャーエール1.5Lペット 400円(税抜)/1本

なっちゃんオレンジ1.5Lペット 537円(税抜)/1本



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。

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)

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。

BARISTA
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。