

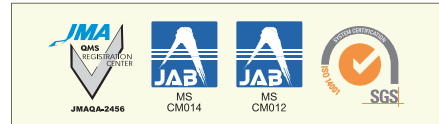
味の追求はもちろん、安心・安全への取り組みも、正直屋の責任です。

皆さまにお料理を安心して楽しんでいただくために、正直屋は「品質マネジメントの国際標準規格ISO9001」と「環境マネジメントの国際標準規格ISO14001」を取得しました。安心・安全への徹底した取り組みは、食を扱う企業の責任だと考えています。



### ISO9001・14001 認証取得

認証取得事業所 本部・埼玉・千葉松戸・料亭工場・TC事業部



東京都食品衛生自主管理認証 | 認証施設 | 料亭工場



### SDGsへの取組

- ◆「食」に関わる企業の責務として、2025年までにフードロスを50%削減
- ◆エネルギー資源の有効活用にあらゆる努力を
- ◆地球環境に配慮した食品会社のあり方を追求
- ◆安心・安全で健康に配慮した「食」への責任
- ◆女性にとって働きやすい職場環境の整備

## ご注文は

ケータリングキッチン 東京城西 ☎ 0120-44-1171

ケータリングキッチン 埼玉 ☎ 0120-69-1171

ケータリングキッチン 千葉松戸 ☎ 0120-33-1171

<http://www.shojikiya.co.jp>

なお、ご注文は開催日の3日前までをお願いいたします。



本社 東京都文京区千石4-29-12 ..... ☎(03)5805-1171  
経営管理本部 埼玉県さいたま市浦和区高砂3-8-15..... ☎(048)886-1171  
料亭工場 東京都練馬区高野台2-24-27..... ☎(03)5939-1171  
オンラインショップ 埼玉県さいたま市緑区芝原1-26-11..... ☎(048)873-7669  
銀座割烹里仙 ..... ☎(03)5805-1173

この他にも多数取り揃えておりますので、詳しくはホームページをご覧ください。

<http://www.shojikiya.co.jp/> ケータリングの正直屋 検索



202307\_031T 有効期限 / 2025年9月30日



# Party Menu



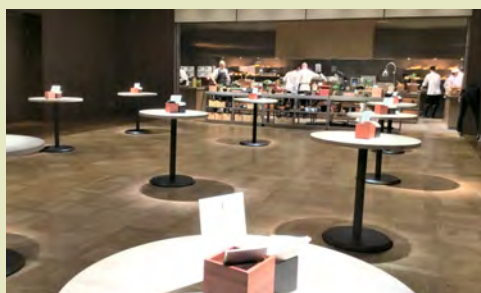
パーティーを盛り上げるのは、やっぱり華やかでおいしいパーティーメニュー。  
正直屋では和洋中さまざまなメニューを用意して、おもてなしの心を形にします。  
お好みやご予算に応じたパーティーコーディネートが可能です。  
パーティー開催の際は、ぜひ一度、正直屋にご相談ください。



<http://www.shojikiya.co.jp>

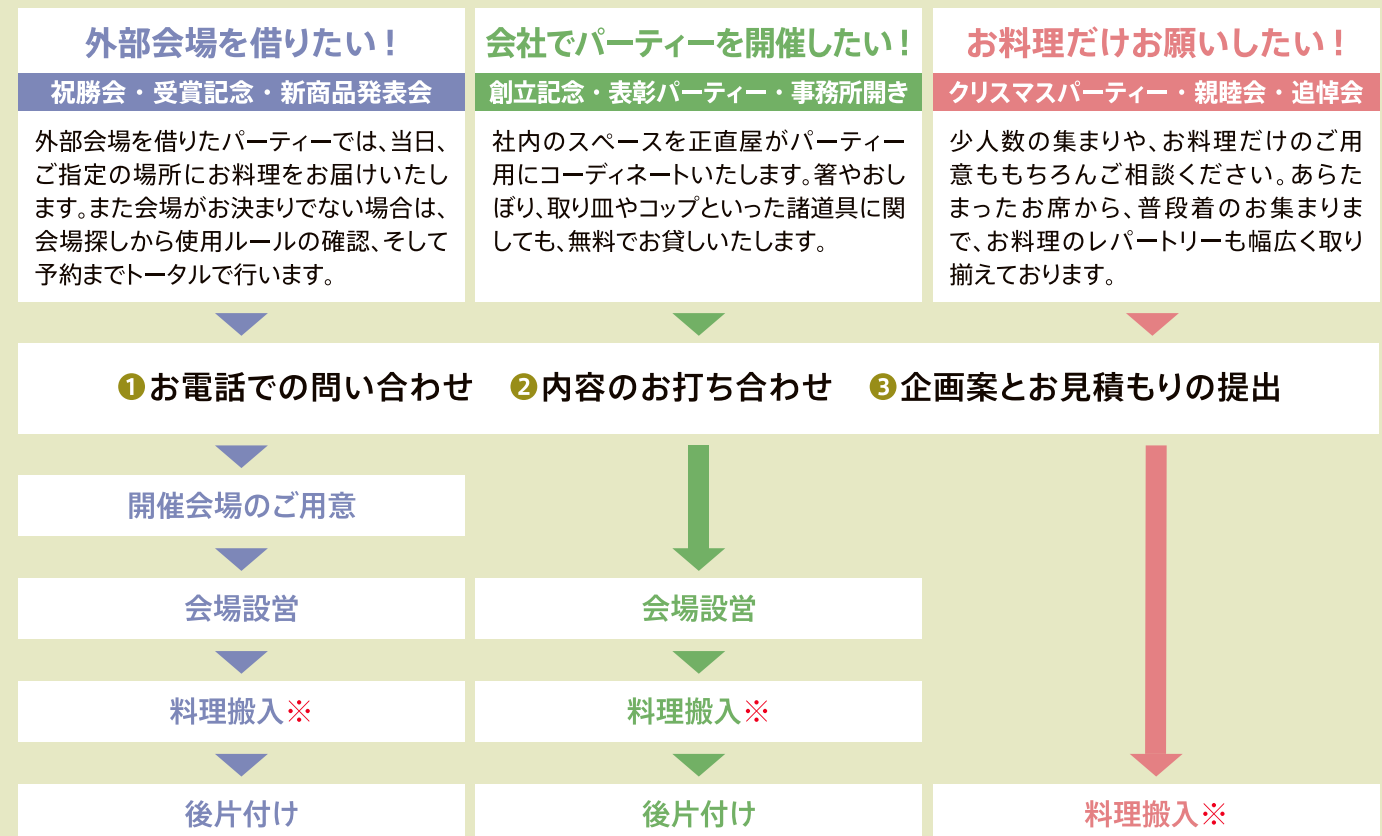


# 特別な空間を演出し 心に残るひとときをお届けします。



お料理のことはもちろん、会場探しから後片付けまで、パーティーのことならすべて正直屋にお任せください。

正直屋といえばパーティーメニュー。もちろんお料理だけでなく、コップやお箸などの備品もご用意。お飲み物のご相談も承ります。そして会場のコーディネートや後片付けまで、パーティー開催にあたってのさまざまなサポートも行っています。パーティーのことなら何でも正直屋にご相談ください。



※配膳内容やクロス使用によっては、別途費用が発生いたします。詳しくは、担当営業にお尋ねください。

◆冠婚葬祭から、記念行事、パーティーイベントまで、正直屋はケータリングという利便性の高い商品に、新たな価値を注ぎ込み続けてきました。さまざまなニーズにお応えするために、和食・洋食・中華というジャンルのメニューをふんだんに開発。集いのシーンにふさわしい器と盛り付けに配慮し、お客様にお届けしています。

◆一流のシェフが腕をふるうことはもちろん、旬にこだわった高品質な食材を厳選し、料理の基本となる水には限りなく生体水に近いものを使用しています。

◆お料理の提供だけでなく、会場の設営から演出、配膳、給仕、後片付けに至るまでお客様のニーズにお応えしています。

## 受注実績

- 国際的アスリートの祭典 東京2021
- 大使館レセプション
- オークション会場
- ラグビー国際的イベント2019
- ホテル竣工記念
- 自衛隊行事
- 医療機関記念行事
- 大学周年記念

## 正直屋のパーティーQ&A

Q1 会場レイアウトはお願いできますか?

A1 はい、可能です。お電話いただければ、当社の専任スタッフが実際に会場を拝見させていただき、ビュッフェスタイルから、立食、座食とご希望のスタイルに合わせてレイアウトをご提案いたします。

Q2 人手が足りないのですが…

A2 会場設営から料理のセット、後片付けまですべて正直屋のスタッフにお任せください。また会場に華を添えるコンパニオン等につきましても、当社側より手配いたします。

Q3 突然幹事に任命されて困っています

A3 正直屋はパーティーのすべてをプロデュースする、幹事様の味方。お料理でも会場コーディネートでも、パーティーのことでお困りのことがあれば、何でもお気軽にご相談ください。最後までしっかりとサポートさせていただきます。



### A GWC グレートウォールオブチャイニーズ 04988

79,200円 (税込) (本体価格 72,000円)

1名あたり ¥2,400~ 料理11品

人数の目安: 30名様~

- ① 春雨ヌードルと野菜のサラダ ×1台
- ② 津軽鶏のプレゼと鶏皮の和え物 よだれ鶏仕立て ×1台
- ③ クラゲのスイートビネガー ×2台
- ④ イカとパプリカのチャイニーズマリネ ×1台
- ⑤ ピータンとキャストロブルー ×1台
- ⑥ 広東式腸詰め スパイス風味 ×1台
- ⑦ 蜜汁チャーシューと青ザーサイ ×1台
- ⑧ 五目あんかけ焼きそば 温 ×1台
- ⑨ 海老チリソース煮 温 ×1台
- ⑩ スチームバスケット (シュウマイ・海老餃子・豚角煮の中華パンズ包み) 温 ×1台
- ⑪ 麻婆茄子 温 ×1台

※配膳内容やクロス使用によっては、別途費用が発生致します。  
詳しくは、担当営業にお尋ねください。



### B Culture 和

04989

92,400円 (税込) (本体価格 84,000円)

1名あたり ¥2,800~ 料理10品

人数の目安: 30名様~

- ① ミックスリーフジンジャーサラダ ×1台
- ② オードブルバリエ (和風) ×1台
- ③ 炭火焼サーモン紫蘇とスプラウト ×1台
- ④ 津軽鶏のプレゼと鶏皮の和え物 よだれ鶏仕立て ×1台
- ⑤ サンドイッチ ×1台
- ⑥ 茶そば 小茄子鹿子と三つ葉添え ×16台
- ⑦ ぶり大根 温 ×1台
- ⑧ 鶏肉の照り焼き 彩り野菜添え 温 ×1台
- ⑨ 豚角煮 青菜添え 温 ×1台
- ⑩ 和風デザート盛合せ ×1台

※配膳内容やクロス使用によっては、別途費用が発生致します。  
詳しくは、担当営業にお尋ねください。



# 選べる単品メニュー〈和食・中華〉



## 握り寿司

※写真は5人盛

新鮮なネタが自慢の高級特選寿司です。

04994 3人盛 7,150円(税込) (本体価格 6,500円)

04995 5人盛 12,100円(税込) (本体価格 11,000円)



## てまり寿司盛合せ

可愛くて食べやすいてまり寿司は女性に好評です。

04996 7,700円(税込) (本体価格 7,000円)



## 大海老のチリソース

プリプリ食感の大えび。中華料理定番のエビのチリソース。

04997 14,300円(税込) (本体価格 13,000円)



## 五目あんかけ焼きそば

トロリとしたアンと焼きそばのバランスが絶妙です。

04998 4,620円(税込) (本体価格 4,200円)



## 飲茶

蒸籠の中にはジューシーな本格中華点心が…。

04999 6,050円(税込) (本体価格 5,500円)



## 炭火烧サーモン紫蘇とスプラウト

サーモンと紫蘇・スプラウトの組み合わせをお楽しみください。

05000 9,900円(税込) (本体価格 9,000円)



## 津軽鶏のプレゼと鶏皮の和え物よだれ鶏仕立て

しっとり柔らかいチキンと野菜たっぷりの一皿です。

05001 6,600円(税込) (本体価格 6,000円)



## ぶり大根

大根とぶりにじっくり味を染み込ませました。

05002 7,480円(税込) (本体価格 6,800円)



## 豚角煮 青菜添え

脂はトロトロ、肉はホロホロの角煮です。

05003 13,200円(税込) (本体価格 12,000円)

記載のメニューの他にも、スタイルやご予算に応じた料理をご用意させていただきます。

パーティーメニューの組み合わせはもちろん、お客様のお好みに合わせた食材の変更についてもきめ細かく対応させていただきます。

※季節の旬の食材を使用いたしますので、一部料理内容・器が変わる場合がございます。 ※記載の写真はすべてイメージです。

※は温かいお料理です。



### C Fusion フュージョン

04990

115,500円 (税込) (本体価格 105,000円)

1名あたり ¥3,500~ 料理14品

人数の目安: 30名様~

- ① 彩ビーンズと野菜のミックスサラダ × 1台
- ② ピータンとキャストロブルー × 1台
- ③ クラゲのスイートビネガー × 1台
- ④ 広東式腸詰め スパイス風味 × 1台
- ⑤ シャルキュトリ × 1台
- ⑥ 津軽鶏のプレゼと鶏皮の和え物  
よだれ鶏仕立て × 1台
- ⑦ 白身魚のエスカベッシュ レモン風味 × 1台
- ⑧ フェルメールバタープレート  
ジェノババケット添え × 1台
- ⑨ ニシン茶そば 香味野菜のアクセント × 16台
- ⑩ 白身魚とハマグリのアクアパッツァ 🔥 × 1台
- ⑪ タンドリーチキン 🔥 × 2台
- ⑫ ムール貝のマリエール  
アルチザンバケット添え × 1台
- ⑬ ポークシチュー アルザス風 🔥 × 2台
- ⑭ 洋風デザート盛合せ × 1台



※配膳内容やクロス使用によっては、別途費用が発生致します。  
詳しくは、担当営業にお尋ねください。



## 選べる単品メニュー〈オードブル〉



### オードブルバリエーション

飲み物との相性抜群！パーティーの盛り上げ役です。

05004 11,000円(税込) (本体価格 10,000円)



### ブルスケッタ

片手で食べられる可愛いサイズのオープンサンドです。

05005 6,600円(税込) (本体価格 6,000円)



### フレッシュフルーツカット

彩りも鮮やかな、旬のフルーツをお楽しみください。

05006 5,720円(税込) (本体価格 5,200円)



### シュリンプアボカド、ヤシの芽サラダ

季節の野菜にシュリンプ、アボカド、ヤシの芽を散りばめました。

05007 7,150円(税込) (本体価格 6,500円)



### マールやカマンベールなどのフロマージュ

様々なチーズをお楽しみいただけます。

05008 8,800円(税込) (本体価格 8,000円)



### シャルキュトリ

多種多様なハムとソーセージはお酒との相性抜群です。

05009 7,040円(税込) (本体価格 6,400円)

## 選べる単品メニュー〈大豆ミート〉



### 大豆ミートカルビ風焼肉 サンチュ添え

まるで焼肉、ヘルシーにお召し上がりください。

05053 11,000円(税込) (本体価格 10,000円)



### プラントベースからあげ

ヘルシーに揚げ物をお召し上がりになりたい方におすすめです。

05054 9,900円(税込) (本体価格 9,000円)



### ペンネリガーテ 大豆ミートソース

ソースがしっかり絡むトマトソースのペンネです。

05055 8,800円(税込) (本体価格 8,000円)



### 大豆ミンチのキーマカレー

美味しくヘルシー、そしてスパイシーなカレーです。

05056 9,900円(税込) (本体価格 9,000円)

記載のメニューの他にも、スタイルやご予算に応じた料理をご用意させていただきます。  
パーティーメニューの組み合わせはもちろん、お客様のお好みに合わせた食材の変更についてもきめ細かく対応させていただきます。

※季節の旬の食材を使用いたしますので、一部料理内容・器が変わる場合がございます。 ※記載の写真はすべてイメージです。

※は温かいお料理です。



### D Arouse アルーズ

04991

148,500 円 (税込) (本体価格 135,000円)

1名あたり ¥4,500~ 料理16品

人数の目安: 30名様~

- ① ヴァブールチキンとロメインレタスの  
シーザーサラダ ×1台
- ② オードブルバリエ (洋風) ×1台
- ③ スモークカナール & いよかんピール ×1台
- ④ 白身魚のエスカベッシュと  
ペティトマト ×1台
- ⑤ 帆立貝のマリネ & パルミット ×1台
- ⑥ ハーブチキン フランボワーズソース ×1台
- ⑦ ニシンのプレゼ白ワイン風味  
ペッパールージュ ×1台
- ⑧ クラゲのスイートビネガー ×2台
- ⑨ マーブルやカマンベールなどの  
フロマージュ ×1台
- ⑩ 照り焼きチキンと  
パンプキンのサンドイッチ ×1台
- ⑪ ペンネリガーテ  
タイム風味のボロネーゼ 温 ×1台
- ⑫ 海老チリソース煮 温 ×1台
- ⑬ チキンフリカッセ きのこと風味 温 ×1台
- ⑭ 豚角煮 青菜添え 温 ×1台
- ⑮ 洋風デザート盛合せ ×1台
- ⑯ フレッシュフルーツバリエ ×1台



※配膳内容やクロス使用によっては、別途費用が発生致します。  
詳しくは、担当営業にお尋ねください。



# 選べる単品メニュー〈洋食〉



温

**ビーフシチュー&温野菜添え**  
上品で深みのある味わい。とろける牛肉を温料理で！

05010 12,100円(税込) (本体価格 11,000円)



**ローストビーフ**  
良質のローストビーフはパーティー料理の主役。

05011 16,500円(税込) (本体価格 15,000円)



温

**オマールエビと帆立のクリーム煮**  
見た目も豪華なエビと帆立は味もゴージャス！

05012 11,000円(税込) (本体価格 10,000円)



**フリットアソート**  
つつい手が出るさくっと揚げた揚げ物バケット。

05013 5,280円(税込) (本体価格 4,800円)



**パルミジャーノシーザーサラダ**  
季節の野菜にパルミジャーノが薫るサラダです。

05014 4,620円(税込) (本体価格 4,200円)



**白身魚のエスカベッシュ レモン風味**  
口当たりがさわやかな大人向けの一品です。

05015 7,150円(税込) (本体価格 6,500円)



温

**タンドリーチキン**  
香辛料の香りと野菜との組み合わせをお楽しみください。

05016 6,380円(税込) (本体価格 5,800円)



**サンドイッチ**  
いろいろ味が楽しめるミックスサンドです。

05017 4,950円(税込) (本体価格 4,500円)



温

**鶏肉のトマト煮込み**  
鶏肉を旨味たっぷりのトマトソースで煮込みました。

05018 7,480円(税込) (本体価格 6,800円)

記載のメニューの他にも、スタイルやご予算に応じた料理をご用意させていただきます。  
パーティーメニューの組み合わせはもちろん、お客様のお好みに合わせた食材の変更についてもきめ細かく対応させていただきます。

※季節の旬の食材を使用いたしますので、一部料理内容・器が変わる場合がございます。 ※記載の写真はすべてイメージです。  
※温は温かいお料理です。



### A Standard スタンダード 04992

98,340円 (税込) (本体価格 89,400円)

1名あたり ¥2,980~ 料理10品

人数の目安: 30名様~

- ① 厳選にぎり寿司 ×1台
- ② てまり寿司盛合せ ×1台
- ③ 野菜にぎり寿司 ×1台
- ④ 巻寿司盛合せ ×1台
- ⑤ パラちらし寿司 ×1台
- ⑥ 茶そば 小茄子鹿子と三つ葉添え ×16台
- ⑦ グリーンリーフサラダ ×1台
- ⑧ ぶり大根 温 ×1台
- ⑨ 豚角煮 青菜添え 温 ×1台
- ⑩ 鶏団子と青梗菜の煮物 温 ×2台

※配膳内容やクロス使用によっては、別途費用が発生致します。  
詳しくは、担当営業にお尋ねください。



### B Quality クオリティ 04993

132,000円 (税込) (本体価格 120,000円)

1名あたり ¥4,000~ 料理11品

人数の目安: 30名様~

- ① 特撰にぎり寿司 ×2台
- ② 軍艦寿司盛合せ ×1台
- ③ てまり寿司盛合せ ×1台
- ④ 野菜にぎり寿司 ×1台
- ⑤ 巻寿司盛合せ ×1台
- ⑥ パラちらし寿司 ×1台
- ⑦ 茶そば 小茄子鹿子と三つ葉添え ×16台
- ⑧ ヴァーブルチキンとロメインレタスのシーザーサラダ ×1台
- ⑨ 五目あんかけ焼きそば 温 ×1台
- ⑩ 海老チリソース煮 温 ×1台
- ⑪ フルーツ杏仁豆腐 ×16台

※配膳内容やクロス使用によっては、別途費用が発生致します。  
詳しくは、担当営業にお尋ねください。



# Stylish Plate

スタイリッシュプレート  
おしゃれなパーティーを気軽にどこでもお楽しみいただけます。



ローストビーフ和風ソース

05019 Mサイズ 5,390円(税込) (本体価格 4,900円)

05020 Lサイズ 7,920円(税込) (本体価格 7,200円)



ローストポークツナソース

05021 Mサイズ 5,390円(税込) (本体価格 4,900円)

05022 Lサイズ 7,920円(税込) (本体価格 7,200円)



スモークサーモン&ベリーリーフ

05023 Mサイズ 5,060円(税込) (本体価格 4,600円)

05024 Lサイズ 6,380円(税込) (本体価格 5,800円)



豚フィレのカツレツ

05025 Mサイズ 5,060円(税込) (本体価格 4,600円)

05026 Lサイズ 7,480円(税込) (本体価格 6,800円)



若鶏もも肉の唐揚げ

05027 Mサイズ 4,400円(税込) (本体価格 4,000円)

05028 Lサイズ 6,380円(税込) (本体価格 5,800円)



ジャーマンポテト

05029 Mサイズ 3,080円(税込) (本体価格 2,800円)

05030 Lサイズ 4,180円(税込) (本体価格 3,800円)

# Stylish Pinchos

スタイリッシュピンチョス  
片手で簡単に食べられる、可愛いピンチョススタイル。



フライドチキンのピンチョス

05031 Mサイズ 4,400円(税込) (本体価格 4,000円)

05032 Lサイズ 6,380円(税込) (本体価格 5,800円)



プチトマトとモッツアレラチーズのピンチョス

05033 Mサイズ 3,520円(税込) (本体価格 3,200円)

05034 Lサイズ 4,950円(税込) (本体価格 4,500円)



生ハムとモッツアレラチーズのピンチョス

05035 Mサイズ 4,400円(税込) (本体価格 4,000円)

05036 Lサイズ 6,490円(税込) (本体価格 5,900円)



アスパラベーコンのピンチョス

05037 Mサイズ 3,630円(税込) (本体価格 3,300円)

05038 Lサイズ 5,390円(税込) (本体価格 4,900円)



鴨スモークと焼ネギのピンチョス

05039 Mサイズ 3,850円(税込) (本体価格 3,500円)

05040 Lサイズ 5,610円(税込) (本体価格 5,100円)



生ハムとプチトマトのピンチョス

05041 Mサイズ 3,960円(税込) (本体価格 3,600円)

05042 Lサイズ 5,830円(税込) (本体価格 5,300円)



海の幸のピンチョス

05043 Mサイズ 4,290円(税込) (本体価格 3,900円)

05044 Lサイズ 6,160円(税込) (本体価格 5,600円)



スモークサーモンクレープ包み

05045 Mサイズ 4,400円(税込) (本体価格 4,000円)

05046 Lサイズ 6,490円(税込) (本体価格 5,900円)



ハッシュドポテト

05047 Mサイズ 2,860円(税込) (本体価格 2,600円)

05048 Lサイズ 4,180円(税込) (本体価格 3,800円)