

PARTY PLAN

FOOD MENU



お問い合わせは
こちらまで

ライトプラン 1名 2,200円(税込)	ベーシックプラン 1名 3,000円(税込)	プレミアムプラン 1名 3,500円(税込)
APPETIZER - 本日の有機野菜のハーベストグリーンサラダ - 福味鶏のフライドチキン オーガニックレモン添え - 国産じゃがいものフライドポテト ハーブソルト添え	APPETIZER - 紅富士とハーブ・マメマージュのサラダ - 福味鶏のフライドチキン オーガニックレモン添え - 国産じゃがいものフライドポテト ハーブソルト添え	APPETIZER - 紅富士とハーブ・マメマージュのサラダ - 福味鶏のフライドチキン オーガニックレモン添え - 国産じゃがいものフライドポテト ハーブソルト添え
PIZZA & PASTA - ソイチーズとオーガニックマトのマルゲリータ - 本日のパスタ	PIZZA & PASTA - ソイチーズとオーガニックマトのマルゲリータ - 本日のパスタ	PIZZA & PASTA - ソイチーズとオーガニックマトのマルゲリータ - 本日のパスタ
DESSERT - 本日のデザート	MAIN DISH - どり豚のステーキ オーガニックレモンと蜂蜜のソース	MAIN DISH - 鮮魚のオーガニックハーブソルト焼き 有機レモンのソース - どり豚のステーキ オーガニックレモンと蜂蜜のソース
	DESSERT - 本日のデザート	DESSERT - 本日のデザート

DRINK MENU



2 DRINKS 1名 1,000円(税込)	3 DRINKS 1名 1,500円(税込)	BY ORDER 1名 500円~(税込)
下記より好きなお飲み物を2杯お選び頂けます ビール / 白ワイン / 赤ワイン / オレンジジュース / アップルジュース / コーヒー (ホット / アイス) / 紅茶 (ホット / アイス)	下記より好きなお飲み物を3杯お選び頂けます ビール / 白ワイン / 赤ワイン / オレンジジュース / アップルジュース / コーヒー (ホット / アイス) / 紅茶 (ホット / アイス)	ドリンクメニューより好きなお飲み物を ご注文ください

*3杯以上ご利用の場合は、店舗にて1杯500円で追加可能です

<ご利用内容>

貸切最低保証金額 120,000円~

*ご利用いただく時期・曜日・時間帯により異なります

- ・スペース : 全貸切
- ・人数 : 着席 最大64名 / 立食 最大100名
- ・実施可能時間 : 17:00~ (最終開始時間 19:00~) * 要ご相談
- ・宴会時間 : 2時間
- ・ご予約 / 人数変更 : 3ヶ月先まで予約可 / 1週間前までに人数・内容確定

- * 予定人数より少なかった場合でも最低保証料金を頂戴します
- * お客様の責任より汚損、物品の破損等が生じた場合、修正実費をご負担いただきます
- * フードに関するご注文内容の変更は、7日前迄にお願いします
- * お荷物搬入や、お預かりは2日前より承ります
- * ご予約のキャンセル時には最低保証料金額をベースに、下記キャンセル料を頂戴いたします
 (1) ~1ヶ月: 10% (2) ~2週間: 30% (3) ~1週間: 50%
 (4) ~前日: 80% (5) ~当日: 100%
- * メニュー内容は、仕入状況等により変更となる場合がございます
 予めご了承ください
- * その他ご要望があれば、お店までお問い合わせください

ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン
 東京都港区北青山2-3-1 Itochu Garden TEL: 03-6434-0180
<https://www.itochu.co.jp/ja/hoshinokitchen/>
 営業時間 11:00-21:00 / L.O.20:30 月曜日休日・月曜日が休日の場合、翌営業日が休業

FREE Wi-Fi
 NETWORK: itochu_sdgs_studio
 PASSWORD: itcstudio



HP



Instagram



KIDS PARK



HOSHI
 NO
 KITCHEN
 星のキッチン
 kodomo mo otona mo
 midori mo umi mo
 kono hoshi
 minnaga
 oishii ureshii!

HOSHI
 NO
 KITCHEN

kodomo mo otona mo
 midori mo umi mo
 kono hoshi
 minnaga
 oishii ureshii!

星

HOSHI
NO
KITCHEN

星のキッチン

kodomo mo otona mo
midori mo umi mo
kono hoshi
minnaga
oishii ureshii!

星

そだてる、つくる、たべる、かえす。

いただきますの前とごちそうさまの先に
広がる世界を知ること、おいしいをもっと豊かに。
この星の大切なことをごはんでめぐる、
レストラン「星のキッチン」へようこそ。

「星のキッチン」は、日本で洋食の普及を加速させたファミリーレストランをお手本に、サステナブルな「食」の取り組みを“子どもから大人までみんなが好きな定番メニュー”で提供。おいしく、楽しい食体験を通じて、気軽にSDGsについて体感いただけるレストランです。

地球の未来・人の健康のために、数々のサステナブルな食材・料理が生まれている一方で「敷居が高い」という印象を持たれることも少なくありません。「星のキッチン」での食体験が、そのような固定観念を変化させて“未来に向けたサステナブルな食文化を広げる”第一歩になることを目指します。

未来を選ぶトッピングバー

多彩なサステナブル食材で
サラダやアイスクリームをカスタマイズ

目にも舌にもおいしい食材から“好きなものを選ぶことが、この星や誰かの未来をちょっと良くする”食体験を。フードロス解決につながる野菜チップス、生産者の暮らしを支えるフェアトレードのチョコレート、地球環境にやさしいプラントベースのチーズ。

「これを選ぶと、この星のどこに・どんな良いことがあるのだろうか？」そんな想いもめぐらせながら、トッピングをお楽しみください。

PICK UP MENU



ひき肉の代わりに大豆ミートを使用した〈焼きナスのソイポロネーゼ〉。パスタやトマトソースにも有機食材を使い、チーズも植物性のソイチーズに。



国産の大きなジャガイモを自分でくずしながらつくる〈大地のジャンボポテトサラダ〉。広大な大地でのびのびと育った「どろ豚」の自家製ベーコンも。



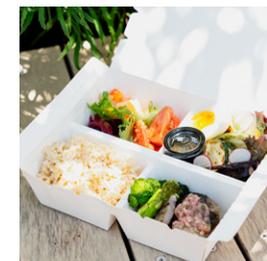
星のキッチンのオススメが詰まった贅沢なくこの星のお子様ランチをはじめ、キッズサイズや離乳食などキッズメニューも充実。



規格外のバナナをおいしく活かした〈もったいないバナナのパルフェ〉。アイスも、低脂肪豆乳を使用したオリジナルの無添加アイス。



〈森林浴ソーダ〉や〈洋梨とマダガスカルリッチバナナアイスのクリームソーダ〉など、サステナブルな体感できるオリジナルドリンクも。



〈星のキッチン オリジナル・デリボックス〉オープンを記念して、冨永愛さん監修のデリ・ボックスをテイクアウト限定で販売。