

HOSHINO
星のキッチン

kodomo mo otana mo
midori mo umi mo
kono hoshi
minna ga
oishii ureshii!

星

地球の未来、人の健康のために、「食の進化」が問われている昨今、数々のサステナブルな食材・料理が生まれていますが、「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。そのような固定観念を変化させ“未来に向けたサステナブルな食文化を広げる”第一歩として、「星のキッチン」ではサステナブルな食材を取り入れた“子どもから大人までみんなが好きな定番メニュー”を、どなたでも気軽に入ることができる“カジュアルで洗練された空間”で楽しんでいただけます。さらに、「おいしい・楽しい」体験であることを大切にしながら、「食」に対する純粋なワクワク感の先でSDGsの学びも得られる機会を提供します。

PARTY PLAN (貸切パーティプラン) 1名5,200円～

FOOD MENU

PLAN A 1名2,200円 (消費税込)

Appetizer

1. 本日の有機野菜のハーベストグリーンサラダ
2. 福味鶏のフライドチキン オーガニックレモン添え
3. 国産じゃがいものフライドポテト アンチョビバターソース

Pizza&Pasta

4. オーガニックマトのマルゲリータ
5. 本日のパスタ

Dessert

6. 本日のデザート

PLAN B 1名3,000円 (消費税込)

Appetizer

1. 紅富士とハーブ・マメマージュのサラダ
2. 福味鶏のフライドチキン オーガニックレモン添え
3. 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

4. オーガニックマトのマルゲリータ
5. 本日のパスタ

Main Dish

6. だる豚のステーキ 国産レモンとハーブソルト

Dessert

7. 本日のデザート

PLAN C 1名3,500円 (消費税込)

Appetizer

1. 紅富士とハーブ・マメマージュのサラダ
2. 福味鶏のフライドチキン オーガニックレモン添え
3. 国産じゃがいものフライドポテト アンチョビバターソース

Pizza&Pasta

4. 燦然生ソーセージとキノコのピザ トリュフ風味
5. 本日のパスタ

Main Dish

6. 本日の鮮魚 有機オリーブオイルと魚醤のソース
7. だる豚のステーキ 国産レモンとハーブソルト

Dessert

6. 本日のデザート



DRINK MENU

地球、社会、地域に配慮したドリンクプランです。
過剰生産・過剰消費を抑えるため、グラス交換制とさせていただきます。

1人3,000円 (消費税込)

1. ビール/2. ワイン(白・赤)/3. ハイボール/4. レモンサワー/5. ジントニック/6. オレンジジュース/7. アップルジュース/8. アイスコーヒー/9. アイスティー

*ご利用用途に応じて、提供ドリンクの内容の変更や、ノンアルコール飲みの提供、杯数制限を設けての提供なども承ります。

貸切最低保証金額	LUNCH TIME	DINNER TIME
平日	150,000円 (消費税込)	150,000円 (消費税込)
土日祝日	200,000円 (消費税込)	200,000円 (消費税込)

■スペース	全貸切
■人数	着席 最大48名 立食 最大100名
■実施可能時間	準備30分+受付30分+パーティ120分+送賓30分
■宴会時間	2時間
■ご予約・人数変更	3か月先まで予約可 1週間前までに人数・内容確定

WEBSITE



Instagram



星のキッチン (HOSHINO KITCHEN)

☎ 03-6434-0180

<https://www.itochu.co.jp/ja/hoshinokitchen>

東京都港区北青山2-3-1 (Itochu Garden)

営業時間 11:00~21:00(ラストオーダー20:30)

定休日 月曜日(※月曜日が休日の場合、翌営業日が休業)

※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日前迄にいただけますようお願いいたします

※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%

*その他ご要望があれば、お店までお問い合わせください。TEL:03-6434-0180