

HOSHI NO KITCHEN

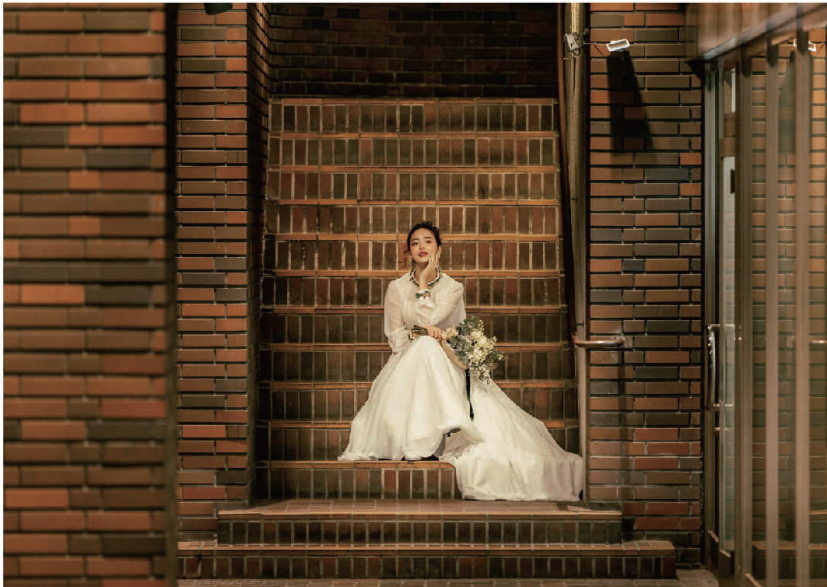
kodomo mo otona mo
midori mo umi mo
kono hōshi
minnaga
oishii ureshii!



星のキッチン
WEDDING

星のキッチン WEDDING

アートと四季折々の沢山の植物に囲まれたこの施設で叶う
ウェディングパーティは、[サステナブルコミュニケーション]をコンセプトに、
[美味しい] [楽しい] [嬉しい] の食体験を提供します。
そして、おふたりにとって、結婚式の後にも様々なシチュエーションに合わせて
ご利用いただける [サードプレイス] となるような空間を目指しています。



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING

HOSHI NO KITCHEN

kodomo mo otona mo
midori no umi mo
kono hoshi
minnaga
oishii ureshii!



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING



星のキッチン
WEDDING

HOSHI NO KITCHEN

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



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING

星のキッチン
WEDDING



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING



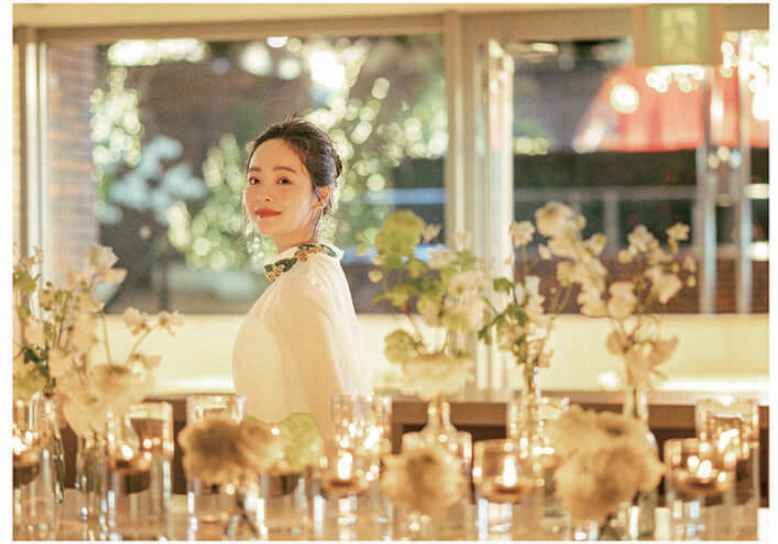
星のキッチン
WEDDING

HOSHI NO KITCHEN

kodomo no otomona mo
midori no umi mo
kono hoshi
imigaki
oishii washi



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING



星のキッチン
WEDDING

HOSHI NO KITCHEN

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



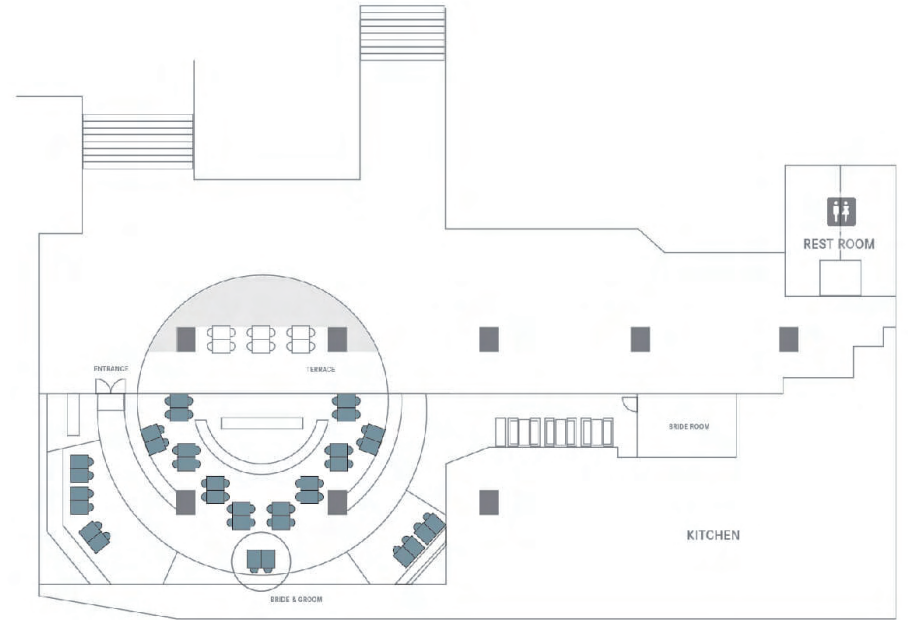
HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING



星のキッチン
WEDDING

HOSHI NO KITCHEN

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



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING

星のキッチン
WEDDING

HOSHI NO KITCHEN

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





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



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING

星のキッチン
WEDDING

HOSHI NO KITCHEN

kodomo mo otōna mo
midori mo umi mo
kono hoshi ni
minnaga
oishii ureshii



HOSHI NO KITCHEN RESTAURANT WEDDING



星のキッチン
WEDDING

SUSTAINABLE TRIVIA



TABLE WARE

店内で使う食器は、中古の業務用食器をリユースした物を中心に使用。雑多な中古品でも、しっかりと見立てセレクトし、新たなデザインを施すことで価値を見出し環境負荷低減に繋げている。



INTERIOR

床材としてつくられたものではなく、使い古した工事現場用の板を再利用。汚れや傷、釘やペンキの跡が残り、新品の建材にはない良さがでる。



HARB GARDEN

リサイクルペットボトルと天然素材から作られた不織布製の植木鉢「Root Pouch」を採用。通気性・透水性がよく、軽量で持ち手付きのため移動もラクラク。バルコニーガーデンやルーフトップガーデンにも最適な植物と地球に優しい植木鉢。

UNIFORM

使わなくなった服の回収を行い、自社工場の独自の技術で服の原料に再生し、再び服にまで何度も循環させるサーキュラーエコノミーを社会に実装しているブランド「BRING」社のドライコットンシャツをユニフォームに採用。

FOOD LOSS

レストランから出た廃食用油をハンドソープに再資源化したり、食品廃棄物を微生物の働き（メタン発酵）によってバイオガスにリサイクルし、発電の燃料として活用するなど有機廃棄物のリサイクルにも取り組んでいる。

アートと四季折々の沢山の植物に囲まれたこの施設で叶うウェディングパーティは、[サステナブル コミュニケーション]をコンセプトに、[美味しい][楽しい][嬉しい]の食体験を提供します。
そして、ふたりにとって、結婚式の後にも様々なシチュエーションに合わせてご利用いただける[サードプレイス]となれるような空間を目指しています。

「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、気軽にサステナブルについて体感して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、「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サステナブルの学びも得られる機会を提供します。

WEDDING WEBSITE



星のキッチン (HOSHI NO 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)