東京・八重洲
チカバキッチン
Yaesu,Tokyo Chikaba Kitchen

Delivery & Catering Menu



2026.11.1改訂

東京・八重洲 チカバキッチン

Yaesu,Tokyo Chikaba Kitchen

『東京八重洲チカバキッチン』では、日本各地の逸品と、食に対する様々な取り組みをピックアップし、皆様と食とのセレンディピティーを演出致します。東京駅の「チカバ」で、日本全国を「チカバ」に、食を「チカバ」に感じられる場所が『チカバキッチン東京八重洲』です。

ケータリングメニューにも全国から取り寄せた推し食材をふんだんに使用します。地域の発信、取り組みを行っている「チカバキッチン」だからこそできる、こだわりとコストパフォーマンスを体感ください。









お一人様2,400円　プラン（税込）　全10品

お料理例　全10品　※メニューは一例です。ご予約の際に改めてご確認ください。

【冷菜】

彩り野菜のサラダ／生ハムと自家製オリーブのマリネ／岩手菜彩鶏とふきのとうのガランティーヌ／三陸産帆立のカルパッチョ

スモークサーモンとクリームチーズのサンドイッチ　等

【温菜】

三元豚の低温ロースト／大山鶏のトマト煮込み／菜の花とフレッシュトマトのペンネ

【スイーツ】

プティガトー盛合せ／季節のフルーツ盛合せ　等













お一人様3,400円　プラン（税込）　全12品

お料理例　全12品　※メニュー内容は一例です。ご予約の際に改めてご確認ください。

【冷菜】

彩り野菜のサラダ／生ハムと自家製オリーブのマリネ／岩手菜彩鶏とふきのとうのガランティーヌ／三陸産帆立のカルパッチョ

桜海老のクロケット／三陸産つぶ貝のブルゴーニュ風／スモークサーモンとクリームチーズのサンドイッチ

【温菜】

三元豚の低温ロースト／大山鶏のトマト煮込み／菜の花とフレッシュトマトのペンネ　等

【スイーツ】

季節のフルーツ／プティガトー盛合せ　等













お一人様5,400円　プラン（税込）　全14品

お料理例　全14品　※メニューは一例です。ご予約の際に改めてご確認ください。

【冷菜】

彩り野菜のサラダ／生ハムと自家製オリーブのマリネ／岩手菜彩鶏とふきのとうのガランティーヌ／三陸産帆立のカルパッチョ

桜海老のクロケット／三陸産つぶ貝のブルゴーニュ風／スモークサーモンとクリームチーズのサンドイッチ　等

【温菜】

熊本県産黒火乃牛のローストビーフ～新玉ねぎソース～ ／大山鶏のトマト煮込み／菜の花とフレッシュトマトのペンネ

三元豚の低温ロースト／ドライトマトとソーセージのピッツァ　等

【スイーツ】

季節のフルーツ／プティガトー盛合せ　等













フリードリンク　お一人様1,600円（税込）

（2時間制 ／ 基本プランは使い捨て容器での提供）

瓶ビール／白ワイン／赤ワイン

ウィスキー（ハイボール、ロック、水割り）／クラフトジン（ソーダ、トニック）

リキュール（ソーダ、ロック）

ジンジャーエール／ウーロン茶／オレンジジュース／リンゴジュース

オプション

スパークリングワイン付き・・・1名様＋600円 ／ シャンパーニュ・・・1本9,800円

グラスでの提供・・・お問合せください









コーヒーポットサービス

※価格は税込み

（営業時間　11:00～19:00）

チカバキッチン東京八重洲では、当店バリスタが日本全国のロースタリーからおすすめの豆を取り寄せております。他では味わう事の出来ない特別なコーヒーや、自家製の焼き菓子等ご用意しておりますので、会のブレイクタイム等に是非ご利用ください。

ポットサービス　※1杯100ml　10杯以上、5杯単位で承ります。

コーヒー・紅茶（HOT）300円／（ICE）350円、りんごジュース等ソフトドリンク300円

フリーソフトドリンク２時間制　1名様　1,200円

（みかんジュース、りんごジュース、ジンジャエール、ウーロン茶）

リフレッシュメント　自家製焼き菓子

パウンドケーキ1個300円／チャンククッキー1個400円　※10個以上より注文可能

※リフレッシュメントのご予約は10日前までにご連絡ください。





その他ご確認事項

【お料理等の内容について】
東京ミッドタウン八重洲施設内厨房からの提供となりますので、メニュー内容等柔軟に対応させていただきます。会の雰囲気や来席者様の嗜好等を考慮してお料理、お飲み物をご用意させていただきますので、お気軽にお申し付けください。
地域、食材、企業等のコラボメニューも承っております。（メニュー開発費30,000円～50,000円）

【ご予約について】
ご予約は原則として14日前までとさせていただきます。
ご利用人数様はケータリング20名様以上、ポットサービス10名様以上とさせていただきます。

【サービススタッフについて】
当店のケータリングサービスはビュッフェ形式のセルフサービスとなっております。
ご予約人数や、サービススタッフの巡回等ご要望の際は追加料金にてサービススタッフを手配致します。※基本プランにドリンク対応スタッフ１～２名が含まれております。

【配送料について】
東京ミッドタウン八重洲内は配送料はかかりません。他の場所へ配送する際はお問合せください。

【グラス、取り皿、カトラリーについて】
お飲み物の容器、取り皿、カトラリーは使い捨て容器での提供となります。
グラス等での提供をご希望の方（別途費用が発生いたします）はお申し付けください。

上記内容の他にもご要望等ございましたら、お気軽にお申し付けください。

お見積り例

【東京ミッドタウン八重洲　カンファレンスでご利用の場合】

基本プランの場合は、ご指定のプランの料金のみとなります。
配送料、サービス料、スタッフ手配料はかかりません。
※基本プランは使い捨て容器、お料理、お飲み物はセルフサービスとなります。

例）
お料理　3,400円　×　30名様分　　102,000円
フリードリンク　1,600円 ×　30名様分　48,000円
合計　150,000円（税込）

【東京ミッドタウン八重洲以外の場所でご利用の場合】

配送料、スタッフ手配料を頂戴いたします。

※場所により変動しますので、詳しくはお問合わせください。

キャンセルポリシー

キャンセル料につきましてはお見積り額を起算とし下記の比率で発生致します。

2週間前以降　10%

7日～5日前　30%

4日～3日前　50%

前日　80%

当日　100%

お人数様、プランのご変更

2週間～7日前まで　20名様以内のお人数変更可能。お料理内容の変更可能。

6日～3日前まで　10名様以内のご変更が可能。お料理内容の変更不可。

2日前～当日　原則変更不可。

ご予約・お問合せ

ご予約は以下のフォームからお申込みください。
東京八重洲チカバキッチンご予約フォーム

お問合せ連絡先
Mail：reservation@h-g3z.com
予約専用電話：090-1686-9587
担当：相嘉（アイカ）
※営業中は電話に出られない事もございますので予めご了承ください。

東京八重洲チカバキッチン
104-0028
東京都中央区八重洲２－２－１　東京ミッドタウン八重洲　５F
営業時間　平日11:00～20:00　土日祝日11:00～18:00

東京・八重洲チカバキッチンHP
https://chikabakitchen-tokyoyaesu.com/