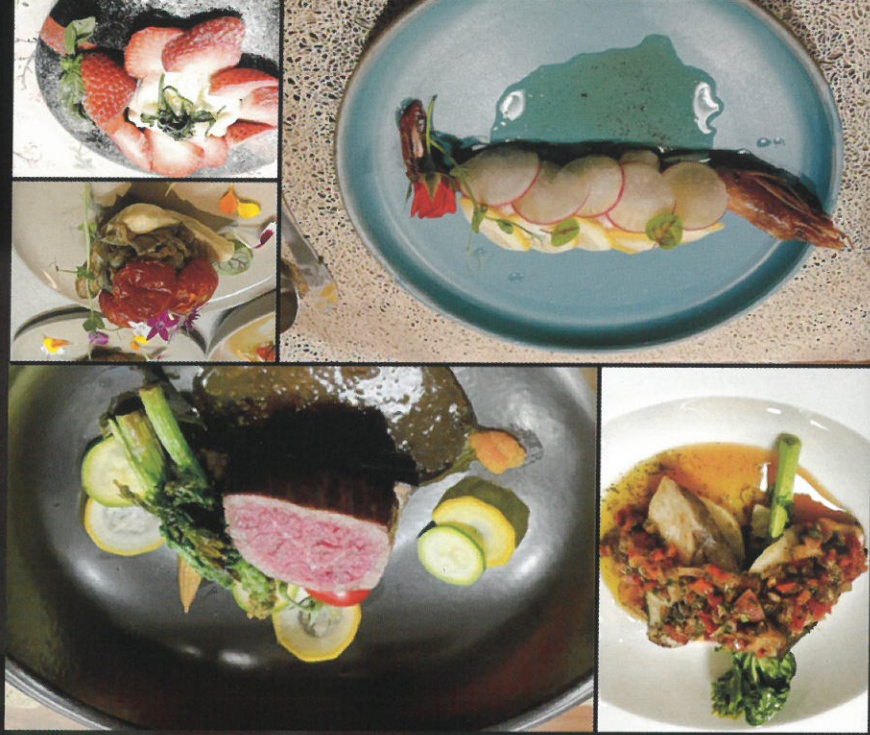


出張料理

「食事を摂る」から「食事を愉しむ」へ

より多くの方が、「食の奥深さや楽しさ」、「新しい出会いや発見」に出会えるきっかけになるサービスを目標にしております。

ドリンクとのペアリングもご提案できますので、お気軽にご相談ください。



「ただの大皿料理」ではなく、『会話に華を咲かせる名脇役』

大切な従業員を労う食事、ご来賓の方々が来られる食事、

さまざまなシチュエーションに合わせてお食事内容をご提案いたします。

生ビールサーバーの持ち込みも可能ですので、お気軽にお申し付けください。最大で700名様まで対応した実績がございます。



当日の流れ

- シェフ訪問
- ご挨拶とキッチン設備のヒアリング
- 食器の確認
※お一人様1,100円(税込)で食器とカトラリーをこちらで準備いたします。
- 仕込み準備
- お食事開始
- お会計
- シェフ退場

お食事終了

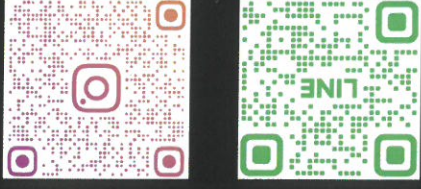
片付け洗い物 ※オアシス

ゴミの回収
その日に使用した食料や残飯等の処理をこちらで行います。

最終確認

お会計
(始まる前でも構いません)

<https://privatetechef-mitsu.com/>



お問合せは、各 SNS
ホームページよりお待ちしております。