



SERVICE MENU

サービスメニューのご案内

料理レシピの執筆家

木太 紀美子

*Kimiko Kita*

" 料理は愛情  
人と人の心を繋ぐ魔法のソース "

日々、色々な土地に足を運び

様々な人達と出会う

本当に身体を喜ぶものがあれば

それを料理にのせて

喜びを分かち合える

豊かな食卓とは

贅沢な食事をするのではない

心の残る豊かな食事とは

いつまでも忘れない

記憶に残る食事こそが

本当の豊かさ

料理を通して人の真の心を伝え続けます

## レシピの執筆者 木太 紀美子 Profile

現在レシピの執筆者として様々なレストランを支える

これまでは、旧高松ワシントンホテル直営ワイン&ステーキ「ガスライト」や

全日空ホテルクレメント宴会サービス等に従事したのちにアリスクッキングスクールを開校

2016年からコロナ以前までは穴吹ビジネスカレッジホテル学科フードサービス論等3クラスを

担当した他、香川県が主催する「かがわ長寿大学」の料理教室講師を同2016年より現在

まで務める



ケ  
ー  
タ  
リ  
ン  
グ  
（  
出  
張  
料  
理  
）

ご予算やテーマに合わせて  
シェフ木太 紀美子がコーディネートいたします



\*これまで重ねた料理経験よりフレンチだけではなく  
イタリアン・和食・中華等も対応可能です

## 【ご予算額一例】

お一人様・・・ ¥3,300  
¥5,500  
¥11,000  
¥16,500

コースの内容違いは  
素材やメインの数等によりますので  
詳しくはお問い合わせください

※お料理の最低ご予算 11,000 円以上（例：¥3,300 コース × 4 名以上 or ¥11,000 コース × 1 名以上）+ 出張費別

※お料理に合ったシェフオススメのワイン・シャンパン・ドリンクもご用意できます（別途予算）。

※食器や調理器具は事前に相談（持ち込みも可能） ※4 名様より少人数の場合の料金はご相談ください。

出張料理費・・・ ¥11,000

\* 規模によりスタッフ有りサポートスタッフが必要な場合は +¥5,500/ 人

\* 別途交通費を頂戴します

（高松）無料 （三木・さぬき）¥1,000 （坂出・丸亀・宇多津） ¥2,000

（その他） ¥3,000 \* 島嶼部は別途

ケ  
ー  
タ  
リ  
ン  
グ  
（  
法  
人  
出  
張  
）

催事や会合、商談等の成功を  
美味しい料理でサポートします



\*コースだけではなく、ビュッフェ（大皿料理）での対応も可能です  
TPOやご予算に応じてご提案しますのでお気軽にご相談ください

## 【ご予算例】

1人 ¥2,000 ~ ×人数分

\*着席でのコース形式や  
法人向けお弁当（1,000円～\*）も可能  
予算等お見積もりをします

例)

ビュッフェ（立食形式）で  
スープ・前菜・メイン料理・デザート等  
8皿程度  
・・・10人分 ¥26,400

※お料理の最低ご予算10人前以上 + 出張費 ※お弁当の場合は15人前以上（出張費なし・交通費別途）  
※お料理に合ったシェフオススメのワイン・シャンパン・ドリンクもご用意できます（別途予算）  
※食器や調理器具は事前に相談（持ち込みも可能） ※紙コップ・紙皿等は別予算で準備も可能

出張料理費・・・ 10人前まで ¥15,000    20人前まで ¥25,000  
30人前まで ¥35,000

\*規模によりスタッフ有りサポートスタッフが必要な場合は +¥6,000/人

\*別途交通費を頂戴します

（高松）無料    （三木・さぬき）¥1,000    （坂出・丸亀・宇多津） ¥2,000  
（その他） ¥3,000 \* 島嶼部は別途

季節のメニュー等飲食店のレシピ開発をサポート  
お店の強みを引き出し、売れるメニューを開発



\*メニュー開発だけではなく、調理スタッフのトレーニング研修も実施  
導線の見直しやアドバイスにより普段の調理効率も上がります

### 【監修・研修の流れ】

1. ヒアリング・・・ご希望の内容を丁寧に聞き取りいたします
2. ご提案・・・テストキッチン・ご試食いただきます
3. 決定・・・試食をふまえて再考の上決定
4. 研修・・・調理スタッフのトレーニング研修を実施  
効率や再現クオリティの向上を目指します

### 【ご予算】

グランドメニュー構築&監修・・・¥55,000  
スタッフ研修\*1回(5時間程度)・・・ ¥11,000

### 【料理教室】

スタッフの技能向上やお客様向けPR催事として料理教室を開催  
・・・ 1人 ¥4,000～ \*4名以上より

\*別途交通費を頂戴します

(高松) 無料 (三木・さぬき) ¥1,000 (坂出・丸亀・宇多津) ¥2,000

(その他) ¥3,000 \* 島嶼部は別途

## おかずの定期便

『ご飯だけ炊いたら大丈夫!お届け便』  
塩分控えめ・健康料理を冷蔵庫にストック



1週間分10品の目安

\*ご家族で・一人暮らしや単身赴任の方へ、県外にいる子どもへ社員さんの日々の社食として、季節の素材を活かした美味しいおかずをお届けします

【ご予算】・・・ 1週間分10品を週一日お届け

1週間分一人前  
¥4,800

\* 社食や大口対応も可能です  
お気軽にご相談ください

\* 配達可能エリアと配達料 (高松) 無料 (三木・さぬき) ¥1,000

## 定期便をはじめた想い

一人暮らしの母は、自分の晩御飯を作るのが段々とおっくうになってきたといいます  
そこで、週一回晩御飯を持って行くことに。すると、母が元気になり笑顔がふえてきました  
その話を友人にしたら、同じような方が多いと教えてくれました  
「ご飯だけ炊いたらいいよ」そんな気持ちで、  
塩分控えめでカラダに優しい10品のおかずを週に一回配達します  
皆さんに、笑顔をお届けしたいです

“レシピは、足あと。  
自分の思い出が道となる。”

---

ご依頼・ご相談・お問い合わせ  
〒761-0101 香川県高松市春日町1686-15  
Tel 090-1570-4156  
Email kimiko.cheffe@gmail.com



公式 WEB



Instagram