

DEJIMA MESSE NAGASAKI



“美味しい”は長崎の出島から。

DEJI-グルメ

M E N U



「ヒルトン長崎」

長崎駅の西口正面に位置し、MICE施設「出島メッセ長崎」に隣接する長崎の新しいランドマークホテル「ヒルトン長崎」

HT-05

パーティープラン(立食)

最大発注個数 500個

最低発注個数 30個

ホテルの味とおもてなしをお届けするヒルトン長崎のケータリングサービス。
立食形式でのお食事とフリードリンクがセットになったパーティープランです。

9,000円～(税込)

HT-06

パーティープラン(着席)

最大発注個数 300個

最低発注個数 30個

ホテルの味とおもてなしをお届けするヒルトン長崎のケータリングサービス。
着席形式でのお食事とフリードリンクがセットになったパーティープランです。

10,000円～(税込)

HT-07

カクテルパーティープラン

最大発注個数 100個

最低発注個数 10個

ホテルのシェフが手掛ける自慢のフィンガーフードとフリードリンク(3種)がセットになったパーティープラン。
大切なお客様を迎えるウェルカムパーティーに最適なプランです。

5,000円～(税込)

HT-08

アフターパーティープラン

最大発注個数 100個

最低発注個数 10個

スナックメニューにフリードリンク(3種)がセットになったアフターパーティープランです。
パーティーの余韻に浸りながら楽しい時間を過ごす二次会に最適です。

3,500円～(税込)

HT-09

コーヒー(フルサービス)

最大発注個数 300個

最低発注個数 10個

フェアトレードコーヒーを使用したホテル自慢のコーヒーを各会場のお席までホテルスタッフが個別にご提供いたします。

660円(税込)

HT-10

コーヒー(セルフ/陶器)

最大発注個数 500個

最低発注個数 10個

フェアトレードコーヒーを使用したホテル自慢のコーヒーを陶器のカップで一式を各会場にお届けしセッティングいたします。ご自身でご自由にお召し上がりいただけます。

400円(税込)

HT-11

コーヒー(セルフ/紙コップ)

最大発注個数 800個

最低発注個数 10個

フェアトレードコーヒーを使用したホテル自慢のコーヒーを持ち運び可能な紙コップで一式を各会場にお届けしセッティングいたします。ご自身でご自由にお召し上がりいただけます。

300円(税込)

500個以上

500個～300個

300～100個

100個まで

スイーツ・パン

ケータリング・ドリンク

【パーティープラン】

【着席 ¥10,000~】

Sample Menu

〈和洋中卓盛料理〉

- オードブル5種盛合せ
- 尾羽鯨と帆立貝柱の海藻サラダ
- お刺身三点（鯛・平寿・烏賊）盛合せ
- 海鮮と季節野菜の塩炒め
- 雲仙ポークの豆鼓蒸し or 長崎皿うどん
- 長崎産真鯛のからすみバター焼き
- 特選牛ロース肉のカットステーキ
マディラソース
- 季節の炊き込み御飯
- 赤出汁
- 香の物
- 柚子シャーベット
- コーヒー

【立食 ¥9,000~】

Sample Menu

〈冷製料理〉

- シーフードカクテル オーロラソース
- 和洋中オードブル5種盛合せ
- パテ・ド・カンパーニュ 野菜のピクルス添え
- 合鴨スモークと茸のサラダ仕立て
- 鯉のたたきのカルパッチョ
- コールハムの盛合せ ポテトサラダ添え
- スペシャルデザートとコーヒー

〈温製料理〉

- 点心2種せいろ蒸し
- 鶏腿肉の香味ソース
- サーモンソテー ハニーマスタードソース
- 長崎ハトシと紫陽花揚げ レモン
- 鱈の香草パン粉焼き
- チキンパロティータ パルサミソース
- ビーフシチュー ア・ラ・モード
- 長崎名物角煮饅頭

【カクテル&パーティープラン】

【カクテルメニュー ¥5,000~】

Sample Menu

- 小海老とアボカドのカクテル
- スモークサーモンのタルタル カクテル仕立て
- タコとオリーブのマリネ
- スティックサラダ
- ピンチョス6種盛り
- タルトレット6種盛り
- ハムとチーズのサンドイッチ
- コールハムの盛り合わせ
- パテ・ド・カンパーニュ
- プチケーキの盛り合わせ
- コーヒー

【スナックメニュー ¥3,500~】

Sample Menu

- ポテトチップス
- ミックスマツ
- スモークチーズ
- サラミ
- クリームチーズとスモークサーモンの
タルトレット

【注意事項】

- ・ご注文、数量の変更は10日前まで受付ます。変更期限以降のキャンセルは、キャンセル料をいただきます。
- ・提供可能時間は、9時~19時です。
- ・アレルギー等は、別途お問合せください。
- ・季節により内容が変更になる場合がございます。

5000個以上

5000個~3000個

3000~1000個

1000個未満

スイーツ・パン

ケータリング・ドリンク

DEJIMA MESSE NAGASAKI



“美味しい”は長崎の出島から。

DEJI-グルメ

M E N U



「KOMEKOYA COFFEE STANDS」

1,000名対応/日

JR浦上駅の横にある「スペシャルティコーヒーと米粉のお菓子」
のお店

- ❗ 学会・イベント向け
- ❗ 詳細は裏面参照



米粉-01

コーヒーケータリング
フルサービス(蓋付紙コップ)

学会・イベント等の参加者サービスとして、どうぞ！！

555円 (税込)

最大発注個数 1,000個

最低発注個数 100個



米粉-02

❗ 詳細は裏面参照

控室・少人数向け
コーヒーケータリング
セルフサービス(磁器/グラス)

おもてなしセット(個包装布おしぼり、スティックシュガー、コーヒーフレッシュセット)

435円 (税込)

最大発注個数 1,000個

最低発注個数 10個

【注意事項】

- ・ご注文、数量の変更は10日前まで受付ます。変更期限以降のキャンセルは、キャンセル料をいただきます。
- ・提供可能時間は、10時～18時です。提供時間をご相談可能です。
- ・アレルギー等は、別途お問合せください。
- ・ケータリングについては、お申し込み後内容・金額等調整しますのでお気軽にお問い合わせください。

5000個以上

5000個～3000個

3000～1000個

1000個まで

スイーツ・パン

ケータリング・ドリンク

5000個以上

5000個〜3000個

3000〜1000個

1000個まで

スイーツ・パン

ケータリング・ドリンク

コーヒーケータリング詳細

	フルサービス	セルフサービス
コーヒーケータリング(紙コップ蓋付)	555円(税込) (ホット/アイス)	
コーヒーケータリング(紙コップ蓋付)		335円(税込) (ホット/アイス)
コーヒーケータリング(陶磁器/グラス)		435円(税込) (ホット/アイス)
さっぱりレモネード(蓋付)	390円(税込) (アイス)	



- ※フルサービス・・・スタッフが個別にドリンクをご提供致します。
- ※セルフサービス・・・お飲みものをポットでお届けし、ご自身でご自由にお召し上がりいただけます。
- ※セルフサービスのアイスコーヒーの水はクーラー-BOXでお届け致します。
- ご注文は10名様より承ります。
- スティックシュガー、コーヒーフレッシュ(ミルク)をご準備致します。

☆ご提供するコーヒーは自社で焙煎したスペシャルティコーヒー豆を使用し
香り良くバランスの取れたスッキリとした味わいが特徴です。

☆レモネードはさっぱりとした甘さでコーヒーが苦手な方にオススメです。

KOMEKOYA®

コーヒーケータリング

(紙コップ蓋付)

セルフサービス

米粉-03

最大発注回数 1,000個

最低発注回数 10個

自社で焙煎したスペシャルティコーヒー豆を使用。香りが良くバランスのとれたスッキリとした味わいが特徴です。ホット、アイスともに蓋付きになります。必要に応じてスティックシュガー、ミルクをご準備致します。

.....335円(税込)

米粉-04

さっぱりレモネード(蓋付)

フルサービス

最大発注回数 1,000個

最低発注回数 10個

さっぱりとした甘さでコーヒーが苦手な方にもオススメです。アイスカップは蓋付きになります。

.....390円(税込)

【注意事項】

- ・ご注文、数量の変更は10日前まで受付です。変更期限以降のキャンセルは、キャンセル料をいただきます。
- ・提供可能時間は、9時〜18時です。提供時間はご相談可能です。
- ・アレルギー等は、別途お問合せください。
- ・ケータリングについては、お申し込み後内容・金額等調整しますのでお気軽にお問い合わせください。



“美味しい”は長崎の出島から。

DEJI-グルメ

M E N U

5000個以上

5000個〜3000個

3000〜1000個

1000個まで

スイーツ・パン

ケータリング・ドリンク



「Wine kitchen 華花」

10～150名対応/日

旬の食材や長崎の地魚を使って、シェフが丹精込めて仕上げた上質なお食事を提供します。アレルギーやビーガン対応できます。お食事にあうワインなどのお飲み物もご用意しております。



華花-01 フィンガーフード

気軽につまめるピンチョスから、本格フレンチのヴェリーヌまで多彩なメニューをご用意。写真はヴェリーヌです。

2,000円～

最大発注個数 150個 最低発注個数 10個



華花-02 オードブル各種

洋風オードブルです。写真は5名様分の盛り合わせです。

2,000円～

最大発注個数 150個 最低発注個数 10個



華花-03 学会のワイン&チーズ

チーズ各種の盛り合わせをワインとご一緒にお楽しみいただけます。

2,500円～

最大発注個数 150個 最低発注個数 10個



華花-04 おひとり様ディナー弁当

前菜、サラダ、パスタ、メイン(魚、肉)、デザート、パン、スープ 全11品 和風メニューも対応できます。

3,000円～

最大発注個数 150個 最低発注個数 10個

【注意事項】

- ・ご注文、数量の変更は10日前まで受付ます。変更期限以降のキャンセルは、キャンセル料をいただきます。
- ・提供可能時間は、7時～23時です。
- ・アレルギー等は、別途お問合せください。
- ・ケータリングについては、お申し込み後内容・金額等調整しますのでお気軽にお問い合わせください。

5000個以上

5000個〜3000個

3000〜1000個

1000個未満

スイーツ・パン

ケータリング・ドリンク

華花-05 ワイン各種

最大発注個数 150個

最低発注個数 10個

世界各国から100種類ものワインの品揃え。スパークリング・赤・白に加えて、貴腐ワインやオレンジワインなどもご準備できます。

.....330円〜(税込)

華花-06 ビール

最大発注個数 150個

最低発注個数 10個

ご予算に応じて、缶・生ビールをご用意いたします。

.....440円〜(税込)

華花-07 日本酒

最大発注個数 150個

最低発注個数 10個

長崎県産の日本酒

.....440円〜(税込)

華花-08 焼酎

最大発注個数 150個

最低発注個数 10個

長崎県産の焼酎(麦・芋)

.....330円〜(税込)

華花-09 コーヒー

最大発注個数 150個

最低発注個数 10個

食後のホットコーヒー

.....220円(税込)

【注意事項】

- ・ご注文、数量の変更は10日前まで受付ます。変更期限以降のキャンセルは、キャンセル料をいただきます。
- ・提供可能時間は、7時〜23時です。
- ・アレルギー等は、別途お問合せください。
- ・ケータリングについては、お申し込み後内容・金額等調整しますのでお気軽にお問い合わせください。

DEJIMA MESSE NAGASAKI



“美味しい”は長崎の出島から。

DEJI-グルメ

M E N U



「ATTIC COFFEE」

1,500名対応/日

長崎出島ワーフにある「Attic」のケータリング店舗。
大人気の“龍馬カプチーノ”などのコーヒーや、生ビールやカクテルのアルコール等のドリンク、フードケータリングも行っております。



AC-05

カフェ&ドリンクケータリング

自家焙煎コーヒーやソフトドリンク、お酒もご用意出来ます。

お一人様 1,000円～(税込)

最大発注個数 1500杯程度

最低発注個数 100杯



AC-06

和華蘭オードブルケータリング

長崎らしい料理を中心に和洋中4～5名様盛りのオードブル。

お一人様 1,200円～(税込)

最大発注個数 500名程度

最低発注個数 100名分

【注意事項】

- ・ご注文、数量の変更は10日前まで受付ます。変更期限以降のキャンセルは、キャンセル料をいただきます。
- ・提供可能時間は、9時～20時です。
- ・アレルギー等は、別途お問合せください。
- ・ケータリングについては、お申し込み後内容・金額等調整しますのでお気軽にお問い合わせください。

5000個以上

5000個～3000個

3000～1000個

1000個まで

スイーツ・パン

ケータリング・ドリンク

