



ASIAN FOOD GARDEN

■ ASIAN FOOD GARDEN 【 KITE MITE MATSUDO 10F 】

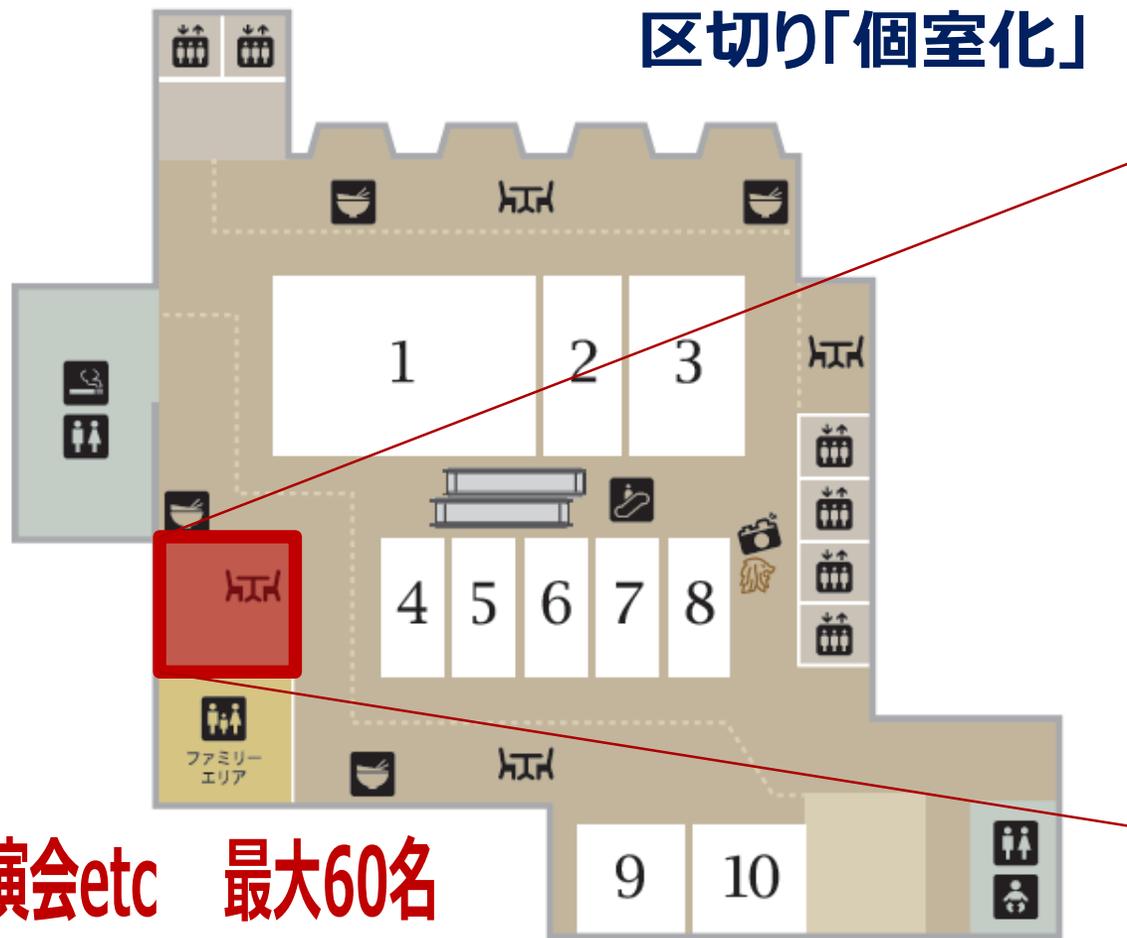
宴会コース・貸切スペースのご案内 -Rental Free Space- (※忘新年会・歓送迎会)



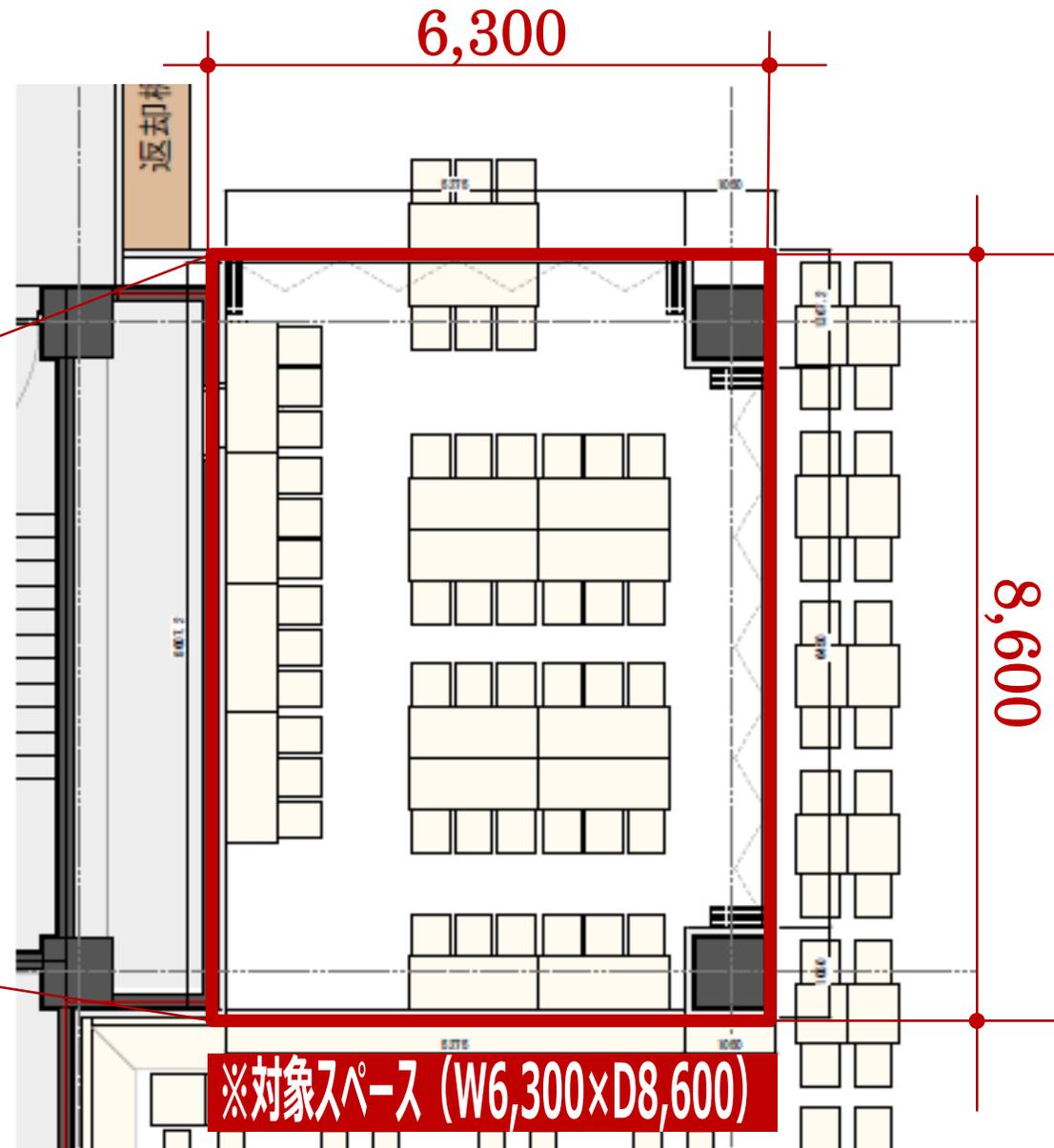
【貸切】 講演会etc 席のみ最大60名・着席最大48名

■貸切スペース対象エリア

※通常スペースを
間仕切り可動扉で
区切り「個室化」



講演会etc 最大60名
着席利用 最大48名



■ 飲食取扱注文対象店舗

※全テナントよりご注文可能です。



1
2
3
4
5
6
7
8
9
10



海鮮料理
鶏料理専門
シンガポールフード
スイーツ
天丼・蕎麦
インドカレー
ホットスナック
博多豚骨ラーメン
肉丼専門
タイ料理

■貸切スペース画像



▶Photo angle ①



▶Photo angle ②

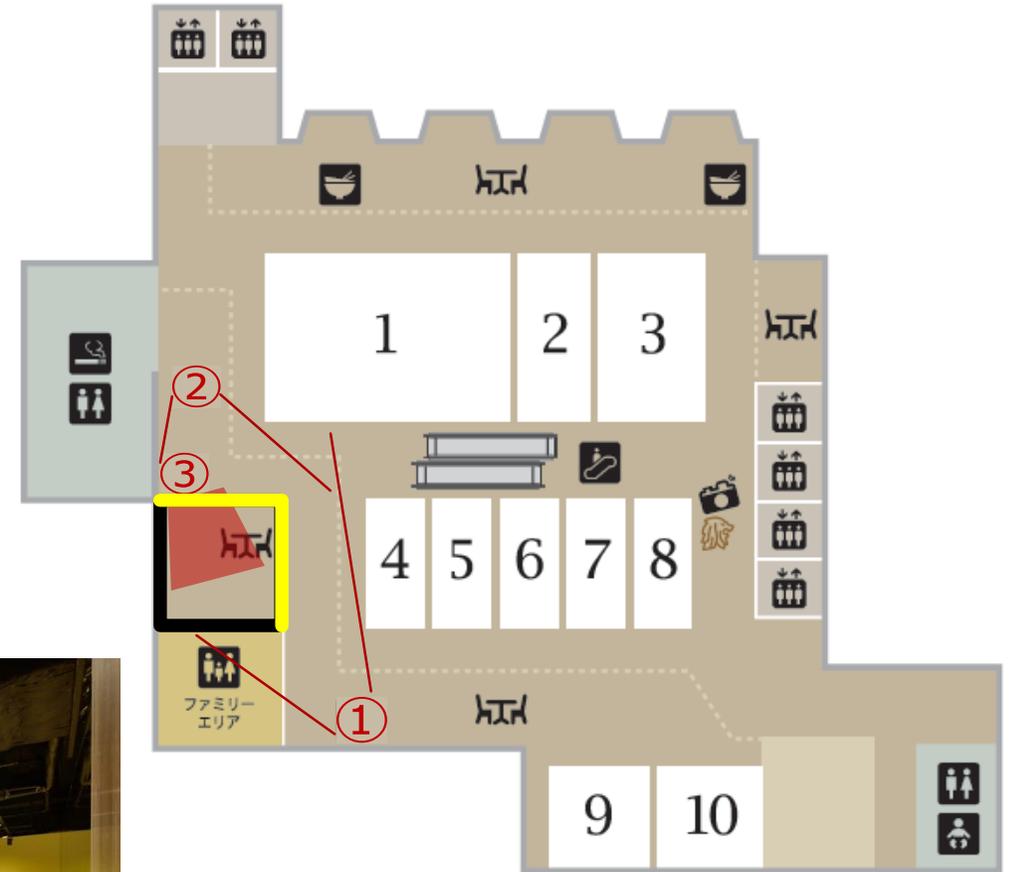


※写真はイメージです。

講演会利用etc 60名
着席利用 最大48名



▶Photo angle ③



貸切スペースは2面を「可動間仕切り」で仕切る形で「個室」として使用して頂きます。

(— ※可動間仕切り箇所)

■貸切スペース料金表 (スペースのみ)



ASIAN FOOD GARDEN
※エンドユーザー向け(フロアのみ)

貸切スペース使用料金表

(税抜)

<u>講演会 等 60名</u> <u>着席 会食 48名</u>	11:00 - 15:00	15:00 - 18:00	18:00 - 20:00	20:00 - 22:00
平日	5,000円/h	3,000円/h	4,000円/h	2,000円/h
土曜	7,500円/h	4,500円/h	5,000円/h	2,000円/h
日曜 祝日	6,500円/h	4,000円/h	4,000円/h	2,000円/h
特殊日 (年末年始・クリスマス・大型連休)	要相談	要相談	要相談	要相談

* 貸切仕様内容【 講演会・展示会・打合せ・オフ会・抽選会場・催事スペース・忘新年会・歓送迎会 etc 】

* 設備 【 無線Wi-Fiあり・マイク&スピーカー完備・プロジェクター & スクリーン完備 (PC 持込可能) ※壁面電源あり (AC100V) 】

* 予約受付期間 3か月前受付可・キャンセルの場合は3日前までをお願いします。 ※催事など計画の場合、あらかじめ1か月までをお願いします。

* 当日 No Show (無断) の場合、100%キャンセル料を頂戴します。(頭金10,000円より予約)

■会食および宴会 提案 (参考1)



【関東初登場の海鮮料理専門店】

777km離れた鳥取境港からとれとれ、ぴちぴちの旬の魚介類を直送。

新鮮な松葉ガニもキテミテマツドでしか味わえない贅沢。

磯の香と脂の乗った旨味をご賞味ください。

貸切 会食メニュー (※貸切ではなくコースとしてもご案内できます。)

※2名様~ご利用可 予約に関しては2日前にお願い致します。

おひとり様 3,500円~ ※飲み放題 別料金となります。

【3,500円コース】先付 1品 ・ 造り 三点盛 ・ 料理 4品 ・ 食事 1品

【4,000円コース】先付 1品 ・ 造り 五点盛 ・ 料理 4品 ・ 食事 1品

【4,500円コース】先付 2品 ・ 造り 五点盛 ・ 料理 5品 ・ 食事 1品

【5,000円コース】先付 2品 ・ 造り 五点盛 ・ 料理 5品 ・ 食事 1品 (ヘルシー丼)

【5,500円コース】先付 2品 ・ 造り 五点盛 ・ 料理 6品 ・ 食事 1品 (ヘルシー丼)

【6,000円コース】前菜 三点盛 ・ 造り 五点盛 ・ 料理 6品 ・ 食事 1品 (海鮮天丼)



※写真はイメージです。

※価格はすべて税込です。

■会食および宴会 提案 (参考2)

Singapore Food Garden
シンガポール フードガーデン



【シンガポールホーカー料理店】

毎日食べても飽きないその味わいを本格的に再現しました。

「シンガポール」ならではの料理を松戸でご賞味ください。



おすすめ料理・コース構成案

※ご予算に応じて料理構成を組み立てます。@3500コース・@4000コース・@4500コース

※パーティーコースの場合は4名様～ご利用可

- シンガポール チキンライス 800円
シンガポール代表料理
- シンガポール ラクサ 850円
海老スープにココナッツミルクが加わったコクのあるピリ辛麺料理
- シンガポール バクテー (大人気) 950円
現地人気のスペアリブの漢方薬膳スープ料理

* 原産地ビール等アルコールもご用意しております。

シンガポール料理は東南アジア、中国南部（福建省、広東省）、マレー、インド、イスラムなどの周辺地域の多様な料理文化の影響を受けている。現地ではローカル料理として街中のホーカー（屋台）センターやフードコートでられており、現地ならではの味を再現致しました。

飲み放題メニュー (飲み放題 90分 グラス交換制)

【ビールベース】

生ビール
シャンディガフ
カシスピア
パナシェ
カンパリビア

【ウィスキー】

ハイボール
ジンジャーハイボール
コークハイボール

【ワイン】

ハウスワイン (赤/白)

【カクテル】

ジントニック
ジンリッキー
ジンバック
オレンジブロッサム
ウオッカトニック
モスコミュール
スクリュードライバー
ラムトニック
キューバリバー
テキーラトニック
テキーラサンライズ
キール
スプリッツァー
オペレーター
キティ
カリモーチョ
サングリア

【ソフトドリンク】

コーラ
ジンジャエール
カルピスウォーター
メロンソーダ
オレンジジュース
ウーロン茶

※価格はすべて税込です。

■会食および宴会 提案 (参考3)

タイ式焼肉ムーガタ&タイ料理

Muu Tokyo



【日本初、タイ式焼肉専門店】

タイ式焼肉ムーガタの専門店として昨年4月に田町にopenしたmuutokyo。

ムーガタがキテミテ松戸でご堪能できます。



おすすめ料理・コース構成案

飲み放題メニュー (飲み放題 90分 グラス交換制)

※ご予算に応じて料理構成を組み立てます。@3500コース・@4000コース・@4500コース

※ムーガタ式タイ焼肉の利用は予約無くてもご利用できます。パーティーコースの場合は4名様～ご利用可

■タイ式焼肉ムーガタ スタートセット (2~3人前)

(豚バラ・味付け肉・鶏もも肉・ソーセージ・野菜5種盛・春雨)

2,980円

「ムーガタ」はドーム型の鍋を使うのが最大の特徴。

「ムー」はタイ語で豚、「ガタ」は鍋のこと。ドームの表面で肉を焼き、

周辺の溝の部分にスープをはって肉をしゃぶしゃぶしたり野菜を煮たりする。

※価格はすべて税込です。

【ビール】

サントリープレミアムモルツ香るエールフリー (ノンアルコール)

【ハイボール】

角ハイボール

【焼酎】 (ロック・ソーダ・水)

麦、芋

【ワイン】

オーガニックワイン (赤、白)

【カクテル】

ピーチ (ソーダ・オレンジ)

ライチ (ソーダ・オレンジ)

マリブ (コーラ・ソーダ)

カシス (ソーダ・オレンジ)

レモンサワー

ウーロンハイ

ジャスミンハイ

コーン茶ハイ

梅酒

ノンアルコール梅酒 (ノンアルコール)

ジン (ソーダなど)

ウォッカ (ソーダ・オレンジ)

ラム (コーラ・ソーダ)

【ソフトドリンク】

コーラ

スプライト

ジンジャーエール

ウーロン茶

ジャスミン茶

コーン茶

マンゴージュース

オレンジジュース

パインジュース

グアバジュース

■会食および宴会 提案 (参考4)



【五反田の人気の鶏肉料理店】

ランチ不動の人気No. 1

「チキン南蛮」ぷりぷりのチキンと秘伝のソースが絶妙！
噛みしめるたび味わいが、お口の中全体に広がります。

おすすめ宴会コース料理 (※貸切ではなくコースのみでご案内できます。)

※ご予算に応じて料理構成を組み立てます。@3500コース・@4500コース

※パーティーコースの場合は4名様〜ご利用可

おひとり様 @4000コース ※飲み放題付

【前菜・サラダ】 とり皮ボン酢 ・ とりどりサラダ

【揚げ物】 フライドポテト

【メイン1】 チキン南蛮

【メイン2】 ポッサム(蒸し鶏の野菜巻き)

【お食事】 チキンタコライス

【デザート】 豆乳きな粉プリン

※価格はすべて税込です。

※予算に合わせて

構成させて頂きますので

ご要望ございましたらご相談くださいませ。



※写真はイメージです。

飲み放題メニュー (飲み放題 90分 グラス交換制)

乾杯瓶ビール

生レモンサワー
ウーロンハイ
緑茶ハイ

ハイボール
コークハイボール
ジンジャーハイボール

麦焼酎 (二階堂)
ロック
水割り
ソーダ割り

芋焼酎 (黒霧島)
ロック
水割り
ソーダ割り

日本酒
冷や
燗

リキュール
カシスウーロン
カシスソーダ
カシスオレンジ

ピーチウーロン
ファジーネーブル

ソフトドリンク
ウーロン茶
緑茶

オレンジジュース
コーラ
ジンジャーエール

【photo gallery ～ フードコート内観 ～】



■ 予約問い合わせ窓口

千葉県松戸市松戸1307-1 KITE MITE MATSUDO 10F
ASIAN FOOD GARDEN 管理事務所

【TEL】 047-711-8900 【FAX】 047-711-8909

【Mail】 n.tsurushima@bikentechno.co.jp

【URL】 <https://kitemite.asia/>

株式会社ビケンテクノ
担当 鶴島（ツルシマ）

■ 注意事項・確認事項

※質問および相談ございましたらお気軽にご連絡ください。

※宴会プランとしてご利用いただいても結構です。（通常席にてご宴会）

※貸切空間利用のみでも結構です。仕様内容はあくまでも一例でございます。

※持込の場合、機材によっては使用できるものと出来ないものがある恐れがあります。あらかじめ事前に確認をお願い致します。

※季節柄（ハロウィン・クリスマス・年末年始etc）は予約が重なる時期は（仮）予約できない場合があります。

※フロアのみ貸切利用・飲食物（テナントメニュー）利用は領収書発行元が異なります。

2箇所から発行させていただきます。