

外食を活用したオールジャパン連携モデル実証事業
(香港、タイ)
＜7月1日説明会資料＞



株式会社ジェイアール東日本企画
ソーシャルビジネス・地域創生本部
ソーシャルビジネスソリューション局

事業概要

【目的・目指すべき方向性】

産地間連携によるオールジャパンでの訴求を通じて、現地外食チャネルの拡大を図るとともに、現地外食店舗でのフェアを通じた生果購入を促していく。

●以下の取り組みを通じて、現地消費拡大を図るとともに、これらの効果検証を行なう

- (1)産地間連携によるオールジャパンによる消費の底上げ
 - (2)現地外食店の活用による小売以外の販売チャネルの開拓・定着
 - (3)外食店の喫食経験から小売店での生果購入への誘導
- 「日本産果実マーク」の活用および他事業との連携を通じた統一かつ戦略的なプロモーションの実施
 現地外食事業者による自発的なジャパンフェアの実施促進

●実施国
 香港・タイ

【実施業務内容】

プロモーション

- 来店を促進を目的に共感の醸成やコンセプト認知獲得と日本産のイメージ維持・向上を目指す広報活動を行う

日本産は贈答に最適！
 おいちゃんに日ごろの感謝を日本産青果物で伝えよう。



子供が喜ぶ日本産！
 ちよっと奮発して日本産を購入しよう。



現地の外食店舗と連携したフェアの開催

- 現地の外食店舗との連携し、周年での日本産青果物を使ったスイーツフェアを実施
- 実施に当たっては、香港・タイともに10店舗以上を想定



現地小売店への誘導・連携

- フェアで喫食した消費者に対して、生果の試食提供や日本産青果物の販売店舗や小売店におけるキャンペーンの情報提供を行う等、小売店における購買につながる取り組みを行う



上記
 (1)～
 (3)効果検証

香港・イタリアントマト社をはじめ、現地外食店舗との連携の下、周年でのスイーツフェアを実施した

<実施概要>

➤ 実施概要

日本産フルーツのフェア用メニューの開発およびフェアの実施
(2023年度は、合計6品目、8回、延べ12商品の開発・販売)

➤ フェア期間：2023年6月中旬～2024年3月中旬
※各品目のフェアは約1～3か月

➤ フェア開催店舗：イタリアントマト香港（約35店）、PAN de PAIN,
Pancake House Hoi Hoi

➤ 主な実施施策

- フェア用宣伝物作成
- SNSアカウント運営
- プレスリリース発行
- 記事広告配信
- インフルエンサー活用
- 消費者参加イベント
- 産地・外食店の意見交換の実施

香港の消費者は新しいものに飛びつきやすく、飽きっぽい傾向にあるため、**新品種や際立った特徴のある品種など、消費者に目新しさを訴求できる青果物を今後ぜひ使用したい。**

ホールケーキの取扱が多いイタリアントマト香港の**主たる顧客層は家庭を持つ30代以上の香港人。**フルーツは「日本産」だけで、十分差別化や**消費者への訴求ができる。**

イタリアントマト香港の所感
(事業報告書より抜粋)



出典：令和5年度外食を活用したオールジャパン連携モデル実証事業【香港】
https://jpfruit-export.jp/pdf/files/20240326_pasona.pdf

シャトレーゼ社との連携の下、タイ・バンコク市内5店舗にて、スイーツフェアを実施した

<実施概要>

➤ フェア概要

シャトレーゼ社との連携の下、日本産富有柿を使ったスイーツフェアを開催。日本産柿の生クリームショート等9アイテムを開発・販売。

➤ フェア期間：2023年11月17日(金)~12月7日(木)

➤ フェア開催店舗：タイ・バンコク市内5店舗

➤ 連携施策

- 生果（富有柿）の店頭試食の提供
- インフルエンサー派遣
- 店頭POPの配置（香港・シンガポールでも実施）
- 店頭チラシの配布等によるCPウェブサイト・SNSへの誘導
- SNS連携
- 共同プレスリリースの実施（タイ現地PFとの連携含む）



出典：令和4年度補正品目団体輸出強化緊急支援事業のうちインバウンド需要を絡めEC販路等を活用したPR事業
（統合型マーケティング・コミュニケーションプランの企画・立案・実施）
https://jpfruit-export.jp/pdf/files/20240315_report2.pdf

店舖候補



■タイアップ先 Maxim's Group

<https://www.maxims.com.hk/en>

展開国数9カ国以上、展開ブランド数70以上、店舗数1800以上を誇る多種多様な飲食店を運営している大手企業。

カフェやスイーツ店などの手軽な形態から日本食店、日本企業のフランチャイズ店も多数保有。

多角的に日本産青果物を使用したメニュー展開の実施が可能。認証マーク・ポスター・POP等掲出可能。

[実施予定内容]

日本産青果物を使用したスイーツ等のメニュー展開。

Chinese Restaurants 美心中菜

Cantonese Cuisine 粵菜



Chiu Chow & Provincial Cuisine 潮菜及外省菜



m.a.x. concepts & Western Restaurants



Japanese Chain Restaurants 日式連鎖餐飲



Quick Service Restaurants & Catering Services 快餐及機構餐務



Cakes & Bakery 西餅及麵包



Coffee Concepts



出店部門	店舗数
香港とマカオ	851
中国本土	
中華料理	15
m.a.x.コンセプト	13
日本食チェーンレストラン	77
ケーキ&ベーカリー	132
ケータリングサービス	5
シェイク・シャック	7
ベトナム	
スターバックス	67
カンボジア	
スターバックス	23
シンガポール	
スターバックス	148
元気寿司/千両寿司	15
焼肉ライク	3
マレーシア	
元気寿司	2
タイ	
スターバックス	430
焼肉ライク	1
合併事業	
香港、中国本土、タイ	18
その他	2
	合計: 1,809

2022年1月時点



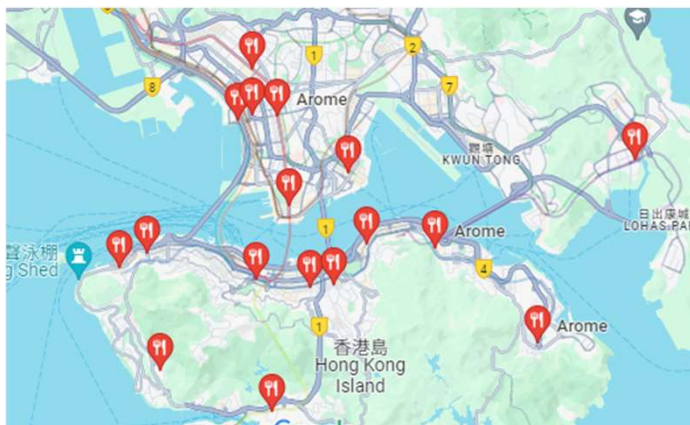
※実施店舗はMaxim's Group最終調整中です。



■ 東海道アローム

<https://www.aromebakery.com.hk/en>

豊富な種類の可愛いケーキやパンが人気の香港におよそ50店舗を構える有るチェーン店。日本の製造法や材料を使用した高級感のあるベーカリーとして早くから人気。サンリオとのコラボ実績もあり。10店舗にて実施予定。



想定メニュー：デザート、ペストリー。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：50箱/週。

調整中店舗住所 ※一部

Cheung Sha Wan	CHEUNG SHA WAN - Unit G09B1, G/F, Cheung Sha Wan Plaza, 833 Cheung Sha Wan Road, Kln.
Choi Hung	MTR - CHOI HUNG STATION (NON-PAID AREA) - Kiosk 20, CHH20 Choi Hung MTR Station Kln. (Non-paid area)
Diamond Hill	PLAZA HOLLYWOOD - Shop 318, Level 3, Plaza Hollywood, Diamond Hill, Kln.
Hung Hom	WHAMPOA GARDEN - Shop 12A, G/F, Site 1, Whampoa Garden, Hung Hom, Kln.
Kwun Tong	MTR - KWUN TONG (NON-PAID AREA) - Kiosk 6, Kwun Tong MTR Station, Kln. (Non-paid area)
Kwun Tong	MILLENNIUM CITY - Shop 2A, G/F, Millennium City 1, 388 Kwun Tong Road, Kln.
Kwun Tong	LAGUNA PLAZA - Shop 91-93, 1/F, Laguna Plaza, 88 Cha Kwo Ling Road, Kwun Tong
Lai Chi Kok	MTR - LAI CHI KOK STATION (NON-PAID AREA) - Kiosk No. LCK16 MTR Lai Chi Kok Station, Kln (Non-paid area)
Lok Fu	MTR - LOK FU (NON-PAID AREA) - Kiosk 8, Lok Fu MTR Station, Kln. (Non-paid area)
Mong Kok	MTR - MONG KOK (NON-PAID AREA) - Kiosk MOK28, Mong Kok MTR Station, Kln. (Non-paid area)
Sham Shui Po	MTR - SHAM SHUI PO (NON-PAID AREA) - Kiosk 15, Sham Shui Po MTR Station, Kln. (Non-paid area)
Tai Kwok Tsui	OLYMPIAN CITY - Shop UG30-31, UG/F Olympian City 1, Olympian City, Kln.
To Kwa Wan	JUBILANT PLACE - Shop No. 31, G/F Jubilant Place, 33 Ma Tau Kok Road, Tokwawan, Kln.
Tsim Sha Tsui	MTR - TSIM SHA TSUI (PAID AREA) - Kiosk TST6, Tsim Sha Tsui MTR Station, Kln. (Paid area)
Wong Tai Sin	MTR - WONG TAI SIN (NON-PAID AREA) - Kiosk 9, WTS 9 Wong Tai Sin MTR Station, Kln. (Non-paid area)
Kowloon City	Billionnaire Luxe - Shop No2, G/F, Billionnaire Luxe, 30 Hau Wong Road, Kowloon City, Kowloon
Kowloon City	MTR Kai Tak Station - Concession KAT 4 at MTR Kai Tak Station
Kwun Tong	Yue Man Square - Shop 110, 1/F, Yuen Man Square, 33 Hip Wo Street, Kwun Tong, Kowloon
Lai Chi Kok	THE PACIFICA MALL - Shop No.9,2/F, The Pacifica Mall Lai Chi Kok,Kln
Lam Tin	SCENEWAY GARDEN - Shop 2G of Unit 2, Level (Site 1)31 (L4)Comm. Development, Sceneway Gdn,Kwun Tong
Lei Yue Mun	Lei Yue Mun Plaza - Shop No.6, G/F, Lei Yue Mun Plaza, 80 Lei Yue Mun Road, Yau Tong, Kowloon
Mong Kok	MTR - PRINCE EDWARD STATION (NON-PAID AREA) - MTR station Kiosk No. PRE 19, Prince Edward Station (Non-paid area)
Mong Kok	MOKO - Shop M37-M38, MTR Floor, MOKO, 193 Prince Edward Road West, Mongkok, Kln
Tai Kok Tsui	NEW KOWLOON PLAZA - Shop Nos. 088 - 089, New Kowloon Plaza, 38 Tai Kok Tsui Rd, TKT

※実施店舗はMaxim's Groupの店舗にて最終調整中です。



■ Simply Life 星美乐

<https://www.simplylife.com.hk/>

高級住宅街にあるモール内などに开店する、高価格帯寄りのカジュアルダイニングカフェ。有子家庭層の利用も多く子連れ女性の姿が見られる。

6~8店舗(残2店舗調整中)にて実施予定。



想定メニュー：デザート、ペストリー、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：50箱/週。

	住所	テイクアウト
1	6, LG/F, Three Garden Road, Central, Hong Kong	—
2	B05-06, 1/F, Queensway Plaza, Admiralty, Hong Kong	●
3	L1-Xsite 1D, apm, Kwun Tong, Kowloon	●
4	L2-30, Festival Walk, Kowloon Tong, Kowloon	●
5	129, Level 1, New Town Plaza (Phase 1), Shatin, N.T	●
6	G43-45, G/F, PopCorn, Tseung Kwan O, N.T.	●

※実施店舗はMaxim's Groupの店舗にて最終調整中です。



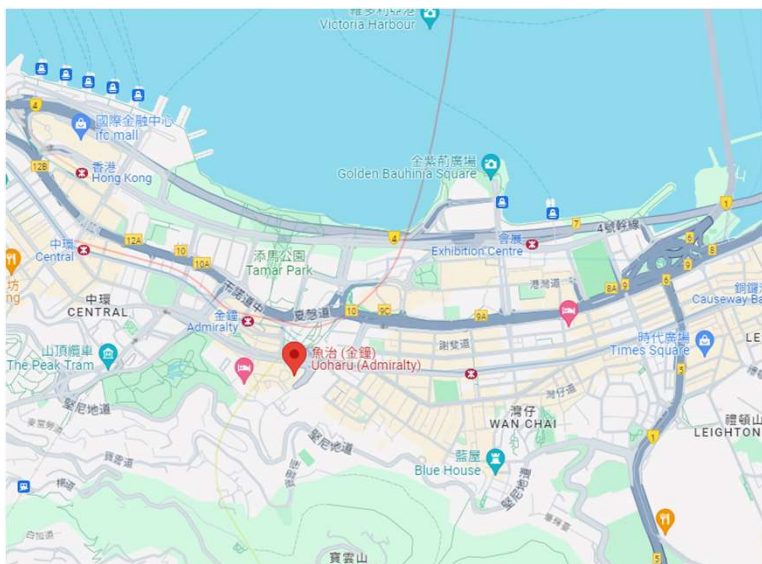
■UOHARU

<https://www.facebook.com/uoharuhk/>

日本の高級炉端焼き店。グルメな香港日本食ファンが集まる。

認証マーク・ポスター掲出可能。海外初出店のため POP関連もサンリオ使用のものを積極的に使用したい意向があり、キャンペーン等の設計も自由度が高い。

想定メニュー：デザート、ドリンク。取り扱ひ品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：10箱/週。



※実施店舗はMaxim's Groupの店舗にて最終調整中です。



■ Nakame No Teppen

<https://www.facebook.com/nakamenu Teppen.hongkong/>

香港ペニンシュラの隣にある高級居酒屋。グルメな香港日本食ファンが集まる。
 認証マーク・ポスター掲出可能。海外初出店のため POP関連もサンリオ使用のものを積極的に使用したい意向があり、キャンペーン等の設計も自由度が高い。

想定メニュー：デザート、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：10箱/週。



飲料	
カントリー・グリン モルト / 果ビール Country Dry Dynamite Malt, Sweet / Dark	\$55 \$60
Tim Beam BOURBON Tim Beam \$58 \$98	
カピスソーダ Cappi Soda	\$38
Fever-Drive Fever-Drive \$48	
炭酸コーヒー (熱/冷) Savory Coffee (Hot / Cold)	\$28
東京111 ジュース Tokyo 111 Juice	\$42
Tokyo Mule Tokyo Mule \$58	
Karma Cola Gingerella \$42	
Karma Cola Lemonade \$42	
カントリー・色龍茶 Country Color Tea (Hot)	\$42
Italy San Pellegrino Sparkling Mineral Water 有汽礦泉水	\$42
Italy Acqua Panna Still Mineral Water 礦泉水	\$50

※実施店舗はMaxim's Groupの店舗にて最終調整中です。

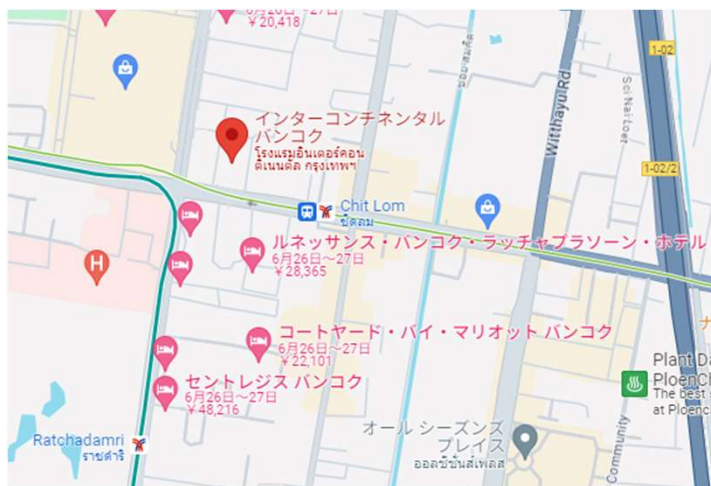
■タイアップ先1インターコンチネンタルホテルバンコク

<https://bangkok.intercontinental.com/>

ハイクラスにあたるLグレードのホテルで、ホテル内の複数のレストランやバー、VIPルームにて展開可能。パーティーやルームサービスでの提供なども可能。認証マーク・ポスター掲出可能。



INTERCONTINENTAL



グレード	ホテル名
Lグレード ★★★★★	<ul style="list-style-type: none"> ・ JW マリオット ホテル バンコク ・ W バンコク ・ アナンタラ ラヤン プークェット リゾート ・ インターコンチネンタル バンコク IHG ホテル ・ エンポリウム・スイーツ・バイ・チャトリウム ・ キンプトン マーライ バンコク IHG ホテル ・ グランド ハイアット エラワン バンコク ・ コモ メトロポリタン バンコク ・ コンラッド バンコク ・ コンラッド バンコク レジデンス

参考：JTBホテルグレード一覧

https://www.jtb.co.jp/ovs_dp/hotel_grade/list/TH/#9

	店舗名	業態	URL
1	Fare place Grill and Bar	カジュアルダイニング	https://bangkok.intercontinental.com/dining/fireplace-grill-steakhouse-french-cuisine
2	Espresso	ダイニングブッフエレストラン、朝食、ティータイム	https://bangkok.intercontinental.com/dining/espresso
3	Summer Palace	高級中華	https://bangkok.intercontinental.com/dining/summer-palace
4	Socal	カリフォルニアダイニング	https://bangkok.intercontinental.com/dining/socal
5	Balcony Lounge	ラウンジバー、アフタヌーンティー	https://bangkok.intercontinental.com/dining/balcony-lounge
6	Butter	ベーカリー & カフェ	https://bangkok.intercontinental.com/dining/butter
7	Oasis Pool Bar	プールバー	https://bangkok.intercontinental.com/bars/oasis-pool-bar
8 &	Baquest Wedding	パーティー	
9	Club Intercontinental	インターコンチネンタルグループVIP会員ルーム	https://bangkok.intercontinental.com/club-intercontinental
10	VIP Fruits	部屋入れフルーツ	

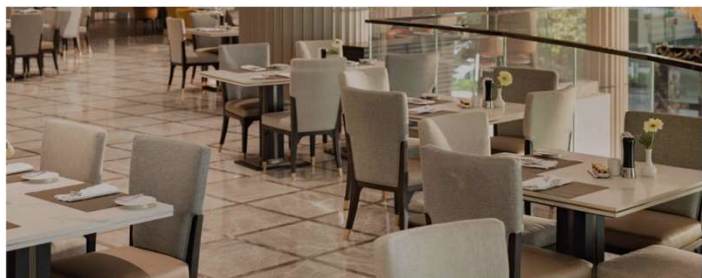
※実施店舗は最終調整中です。

ランチとディナーで営業するカジュアルダイニング。想定メニュー：デザート、パストリー、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：5箱/週。



STARTERS		STEAK	
SEARED FOIE GRAS AND SCOTCH BROWN CRAB Green apple & mustard	950		
ESCARGOTS À LA BOURGIGNONNE Herb garlic butter	950		
CLASSIC CRAB CAKE Coleslaw & mango remoulade	950		
AUSTRALIAN ANGUS BEEF TARTARE Marinated the classic way; black truffle, Parmesan cheese, bruschetta bread	750		
APULIA BURRATA CHEESE (V) Roasted tomatoes, caper	680		
OUR CAESAR (H) Hearts of oyster lettuce, tartarons, Parmesan cheese, herb butter croutons	480		
BIBB & WALNUT SALAD (H) (V) Spiced walnuts, Corgonzola cheese, fine herbs, walnut sherry dressing	480		
CANADIAN LOBSTER BISQUE (H) Bouillon, butter-poached lobster	480		
FRESH ONION SOUP (H) Caramelised onion, thyme, Cognac, topped with bread and Gruyere cheese	430		
PORCINI MUSHROOM SOUP (V) Porcini and forest mushrooms, white truffle essence	430		
CHILLED SEAFOOD		FOR SHARING	
		AUSTRALIA	
		BLACKMORE WAGYU STRIPLON Marbling 5-6 (250 grams)	
		STOCKYARD PRIME RIB Yorukane padding, Marbling 4-5 (340 grams) (H has advance order request)	
		MAYURA WAGYU TENDERLOIN Marbling 8-9 (200 grams)	
		OKAN PUREBRED WAGYU STRIPLON Marbling 8-9 (200 grams)	
		MARGARET RIVER WAGYU RIB EYE Marbling 8-7 (300 grams)	
		STANBROKE SANCHOKU WAGYU STRIPLON 811LION CHEESE CURED Marbling 4-5 (200 grams)	
		STOCKYARD TENDERLOIN Marbling 4-5 (250 grams)	
		ADD TO ANY STEAK	
		HOKKAIDO SCALLOPS (2 pcs)	
		SEARED FOIE GRAS (40 grams)	
		GRILLED TIGER GRASS (2 pcs)	
		SAUCES	
		BDC sauce Bearnaise (H) Café de Paris butter Chermoula (V) Nam joi sauce Ponzu & red wine (H) Red wine jus (H) Veal jus (H)	
		TOURNEOS VEAL ROSSINI'S (H) Poussin, black truffle Madeira sauce	
		AUSTRALIAN LAMB RACK (250 grams) (H) Charred onion & peas, red wine jus	
		BAKED BONE MARROW GREMOLATA	
		CREAMED SPINACH, PARMESAN CHEESE, BLACK TRUFFLE OIL (V)	
		MAPLE-GLAZED BAKED SWEET POTATO (V)	
		ERYNGIUM MUSHROOM WITH GARLIC AND THYME (V)	
		MASHED POTATOES (V)	
		CLASSIC POTATO AU GRATIN (V)	
		BROCCOLINI, GARLIC OIL, CHELLI, LIME (V)	
		GREEN ASPARAGUS, PESTO SAUCE (H)	
		HERILOOM BABY CARROTS (V)	
		BAKED ALASKA FOR TWO (H) Chocolate ice cream, black cherry ice cream, vanilla ice cream, raspberry, orange, Boscian	
		CHERRY SUZETTE (H) Vanilla ice cream, orange sugarfree, Chambau	
		MARULOLANE CAKE (H) 17 layers of pistachio, chocolate, hazelnut	
		NEW YORK CHEESECAKE The classic, espresso	
		HERITAGE SERIES	
		CONTAINS ALCOHOL	
		CONTAINS NUTS	
		CONTAINS PORK	
		VEGETARIAN	
		Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.	

朝食、ティータイム営業のダイニングブッフェレストラン。想定メニュー：デザート、パストリー、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：20箱/週。



DESSERTS		
Lemon Tart <i>Lemon curd, meringue and blue berries.</i>		420
Khao Niew Mamuang <i>Mango with sticky rice and coconut cream.</i>		380
Green Tea Crème Brûlée <i>Green tea scented custard and caramelized cassonade sugar.</i>		360
Brownie ①③④⑤ <i>Triple chocolate, marshmallow, caramel, vanilla-ice cream, cookie dough, raspberries, and lime zest.</i>		420
Selection of Sorbet & Ice Cream <i>Berries and Tulle.</i>		120
Local Fruit Plate ⑥ <i>Seasonal local fruits and fresh berries.</i>		300
Selection of Imported Cheeses ①③④ <i>Dried fruits, onion raisin chutney and crisps.</i>		450

APPETIZERS		
Hummus ②③ <i>Pomegranate, pizachia, pickled sour cherries, heirloom tomatoes, Pita bread and croutons.</i>		260
Burrata Crostini ①③④⑤ <i>Burrata and extra virgin olive oil.</i>		350
Crab & Corn Fritters ②③ <i>Avocado dip.</i>		320
Manchego & Parma Ham Croquettes ②③④ <i>Smoked paprika oil.</i>		350

SOUPS		
Roasted Tomato Soup ① <i>Panzanella, local pizza, and Parmigiano Reggiano cheese.</i>		320
Vegetable Noodle Soup ⑥ <i>Local vegetables, fresh herbs and egg noodles.</i>		300

SALAD		
Added grilled chicken prawns grilled tofu ⑥		150 180 120
Quinoa Bowl ②③④⑤ <i>Hard boiled hen's egg, avocado, pomegranate, spiced walnuts and feta cheese.</i>		460
Beets and Strawberries ⑦⑧ <i>Stofaca, pickled red finger chili, sherry vinegar, pizachia and mint.</i>		480
Caesar Salad ②③④⑤ <i>Romaine lettuce, beans, croutons and classic Caesar dressing.</i>		470
Local Garden Greens & Vegetables ⑥ <i>Delicate local greens, seasonal garden vegetables and red wine vinaigrette.</i>		380

BREADS & SANDWICHES		
Club Sandwich ②③④⑤ <i>Crispy bacon, honey ham, roasted chicken, fried egg, herb oil, lettuce, tomato and French fries.</i>		450
Chickpea Hummus Wrap ②③ <i>Roasted red peppers, avocado, olives, tabbouleh and grilled Halloumi cheese.</i>		380
Lobster Taco ②③④ <i>Celeriac oil, grilled olive and black truffle.</i>		540
Wagyu Beef Burger ⑦⑧⑨ <i>English Cheddar cheese, oil, pickle, Russian dressing, iceberg lettuce, tomato and French fries.</i>		550

- ①** Alcohol
- ②** Pork
- ③** Beef
- ④** Shellfish
- ⑤** Dairy
- ⑥** Vegan
- ⑦** Eggs
- ⑧** Vegetarian
- ⑨** Nuts
- ⑩** Gluten

All prices are in Thai Baht, subject to 10% service charge and applicable government tax.

ESPRESSO
BREAKFAST MENU

<p>HEALTHY BREAKFAST</p> <p>Sweet Walnut & Almond Smoothie ②③ 240</p> <p>Fruit Gazpacho Ginger Smoothie ⑥ 250</p> <p>Homemade Granola ①③④ 320 <i>Toasted rolled oats, honey, hazelnuts and dried apples with your choice of milk (hot or cold, full, skim, or soy milk) or yogurt (plain or low fat).</i></p> <p>Egg White Omelets with Delicate Fresh Herbs ⑥ 320 <i>Local garden green vegetables.</i></p> <p>Coconut Pancakes ②③④ 320 <i>Organic honey, a touch of lavender and pomele.</i></p>	<p>ENERGIZING FRUITS AND YOGURTS</p> <p>Seasonal Tropical Fruit Plate ⑥ 300 <i>Watermelon, pineapple, melon and mango.</i></p> <p>Seasonal Local Fruit Salad ⑥ 280 <i>Mint, honey syrup and toasted coconut.</i></p> <p>Traditional Fruit Salad ⑥ 280 <i>Local seasonal fruits, fresh squeezed orange and passion fruit dressing.</i></p> <p>Bircher Muesli ①③④⑤ 300 <i>Green apple, walnuts, oatmeal, raisin and cinnamon.</i></p> <p>Cinnamon Scented Chammom ①③④⑤ 280 <i>Apples, walnuts and honey.</i></p> <p>Greek Yogurt Parfait ②③④ 300 <i>Banana, berries, coconut, pumpkin seed and granola.</i></p> <p>A Selection of Yogurt ① 260 <i>Low fat, plain, mango, passion fruit, honey, berries, or vegan coconut yogurt.</i></p>	<p>PASTRY BASKET</p> <p>Whole Wheat ②③④ 300 <i>Multigrain toast and muffins, country grain served with fruit preserves.</i></p> <p>Fruit Danish, Muffin, Chocolate and Plain Croissants ②③④⑤ 360 <i>Fruit preserves and butter.</i></p> <p>Cereals with your choice of: Bain de Lait ① Corn Flakes ② Gluten Free Rice bubbles ③ All Beans ④ Nutri-Grain ⑤ Special K ⑥ Coco Pops ⑦</p> <p>Choice of milk (hot or cold, full, skim, or soy milk or yogurt (plain or low-fat))</p>
<p>EGGS AND THINGS</p> <p>Omelets ②③ 420 <i>Goat cheese, spinach, semi dried tomatoes and herb fried potatoes.</i></p> <p>Egg Benedict ②③④⑤ 450 <i>Toasted English muffin, Canadian bacon, poached hen's egg, Hollandaise sauce, and roasted fingerling potatoes.</i></p> <p>Three Eggs Any Style 250 <i>Choice of poached, fried or scrambled.</i></p> <p>Selection of Imported Chèvres ②③④ 450 <i>Dried fruits, onion raisin chutney and crisps.</i></p> <p>Selection of Imported Cold Cuts ②③ 380 <i>Onion raisin chutney, gravy mustard and crisps.</i></p> <p>American Breakfast ②③④ 420 <i>Pork or chicken sausage, bacon or pork ham, mushrooms, fresh roasted tomatoes, fried potatoes and egg with your choice of poached, scrambled or fried.</i></p> <p>Smoked Salmon Avocado Toast ②③④⑤ 500 <i>Multigrain bread, avocado, toasted seaweed, red onions and lime.</i></p> <p>Honey Pancakes ②③④ 400 <i>Strawberries, berries and maple syrup.</i></p>	<p>LOCAL RECIPE</p> <p>Biao Congee ②③ 350 <i>Choice of chicken or chicken and traditional condiments.</i></p> <p>Kai Jiao ②③ 370 <i>Thai style omelet with minced pork served with steamed jasmine rice.</i></p> <p>Khao Phad Gai, Gungo or Moo Fried rice with chicken, shrimp or pork served with fried egg ②③④⑤ 370</p>	<p>ARABIC & SOUTH ASIAN</p> <p>Hummus ②③ 260 <i>Chickpea, Tahini sauce, lemon, olive oil and Pita bread.</i></p> <p>Food Moushams ②③④ 280 <i>Black beans, carrot powder, lemon juice, olive oil and Pita bread.</i></p> <p>Shakshouka ②③④ 280 <i>Scrambled eggs, carrots, onion, olive oil, salt, black pepper and Pita bread.</i></p> <p>Also Bhaaji ②③④ 350 <i>Peas, curry, onion, masala and Pita bread.</i></p> <p>Chana Masala ②③④ 280 <i>Chickpea, tomato sauce, Paratha bread.</i></p> <p>SIDE ORDERS</p> <p>Avocado ② 200</p> <p>Grilled tomato ③ 120</p> <p>Herb fried potatoes ④ 140</p> <p>Smoked salmon ⑤ 220</p> <p>Chicken sausage ⑥ 160</p> <p>Pork sausage ⑦ 160</p> <p>Bacon ⑧ 180</p>

- ①** Alcohol
- ②** Pork
- ③** Beef
- ④** Shellfish
- ⑤** Dairy
- ⑥** Vegan
- ⑦** Eggs
- ⑧** Vegetarian
- ⑨** Nuts
- ⑩** Gluten

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

ランチとディナーで営業する高級中華。想定メニュー：デザート、パストリー、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：5箱/週。



甜. 點

DESSERT

蒸/炸

奶皇/蓮茸壽包
Steamed or deep-fried custard and lotus seed paste bun 160
ชาลาเป่าข้าวท้อนิ่งหรือทอด ไล้ครีมหรือเม็ดบัว

黑糖棗皇千層
Steamed layered red date black sugar cake Cantonese style 160
ขนมพุทธราชินีกวางตุ้ง

流心煎堆
Deep-fried sesame dumpling with salted egg yolk custard 180
บัวลอยจากทอดไล้ครีมไข่แดงเค็ม

豆沙/棗茸窩餅
Red Bean or red date pancake 220
ถั่วแดงหรือพุทธราชินีทอด

焗酥皮芝麻湯丸
Black sesame dumpling with puff pastry 240
พายอบไส้กาดำ

薑茶銀杏芝麻湯丸
Sesame dumplings and ginkgo berry in ginger tea 260
บัวลอยเปะก๊วยนำขิง

紅粉胭脂甘露
Chilled sago and pomelo in guava cream 260
สาธุส้มโอครีมนำฝรั่ง

デザートメニュー

朝食～ランチ、ディナー時間帯に営業するカリフォルニアダイニング。想定メニュー：デザート、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：5箱/週。



SoCal
CALIFORNIA CUISINE

BREAKFAST MENU 1

Eggs To Your Liking (V) Two eggs poached, soft or egg white, hard boiled, sunny side up, scrambled or as omelet. Served with roasted potato and confit tomato	360
SoCal Eggs Benedict (V) Sourdough, Hollandaise, avocado, grilled tomato	450
Tropical Fruit Granola (N) (V) Greek yogurt, mango, passionfruit, pineapple	450
Smoked Salmon Toast Scrambled eggs, sour cream, berry tomato	480
Avocado Toast (N) (V) Edamame hummus, almond dukka, fresh herbs	420
Spicy Shakshuka (V) Poached eggs, spicy tomato sauce, sourdough	420
Poppy Seed Pancakes (N) (V) Whipped cream, citrus honey	320

HOT BEVERAGES

Americano	140
Espresso	140
Decaffeinated	140
Double espresso	160
Cappuccino	150
Latte	150
Mocha	150
Chocolate	150

BREAKFAST MENU 2

Eggs To Your Liking (V) Two eggs poached, soft or egg white, hard boiled, sunny side up, scrambled or as omelet. Served with roasted potato and confit tomato	360
SoCal Eggs Benedict (V) Sourdough, Hollandaise, avocado, grilled tomato	450
Coconut Granola bowl (N) (V) Greek yogurt, coconut, pineapple, banana	450
Smoked Salmon Toast Scrambled eggs, sour cream, berry tomato	480
Turkish Menemen Scrambled Eggs (V) Tomatoes, fresh herbs, Feta cheese	450
Lamb Lacmajun Toast Fresh herbs, fried egg, fried potato	480
Candied Pecan Pancakes (N) (V) Maple syrup, whipped butter	320

TWIG TEA LIST

English Breakfast	170
French Earl Grey	
1837 Black Tea	
Queen Jasmine	
Imperial Oolong	
Emperor Sencha Japan	
Moroccan Mint	
Chamomile	

Contains Nut (N) Vegetarian (V)

Prices are in Thai Baht and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

BEVERAGE

FRUIT SQUEEZED JUICE Orange, lime, pineapple, watermelon, carrot, mango	190
DETOX JUICE	250
Venice Beach Apple juice, green apple, cucumber, celery, sweet basil	
Santa Monica Carnit juice, orange juice, pineapple juice, turmeric, powder, black pepper	
Bay Watch Watermelon juice, apple juice, pineapple juice, beetroot juice, strawberry	
Malibu Beach Coconut water, pineapple juice, apple juice, lemon juice, mint leaf	
SMOOTHIES	220
Golden Gate Watermelon, pineapple, green apple, apple juice	
Hollywood Mango, pineapple, yogurt, milk, honey	
Napa Valley Strawberry, blueberry, raspberry, grape juice	
Sequoia Mango, orange, passion fruit, yogurt, milk	

SEAFOOD BAR

David Hervé Oyster (3pc/6pc/10pc) Red wine shalot, mignonette, SoCal hot sauce	490/880/1300
Big Sur Seafood Plate White Canadian lobster, oysters, tiger prawns, tuna tartare, mussels	2490
Lobster Tostada (S) Citrus, basil, taragon, snow peas, salsa roja	550
Scorched Hamachi Crudo (S) Lemongrass gazpacho, pickled jalapeno, white onion	490
Tiger Prawn Ceviche (A) Mexcal Bloody Mary marinade, avocado, tostada	390
Tuna Tartare (N) Ginger soy dressing, avocado crema, coriander, mango, cucumber	390

APPETISERS

Grilled Octopus Caponard & lime granolata, baby potato, fermented jalapeno aioli	650
Avocado Toast (V) (N) Edamame hummus, almond dukka, green herbs	320
Baja Fish Tacos (S) Handmade soft corn tacos, Chipotle aioli, pickled cabbage, Pico de Gallo	350
Pork Carnitas Tacos (P) Handmade soft corn tacos, roasted pineapple salsa, Adobo chili sauce	350

PASTA

Coriander & Cashew Pesto Casarecce (V) (N) Zucchini, Pecorino cheese, toasted cashew	390
Tiger Prawn & Chorizo Linguine (S) (P) Homemade Chorizo, sweet corn, sour cream, salsa roja	480
Rigatoni & Sausage Mascarpone (P) Homemade fennel sausage, Broccolini, lemon, Parmesan	440
Bucatini Napolitana (V) Roasted tomato sauce, ricotta cheese, fresh basil	350



GARDEN SALAD

Chunky Green Avocado Salad (S) (V) (N) Green beans, pistachio, cucumber, rocket, citrus	370
Rainbow Swiss Chard Salad (V) Heirloom cherry tomatoes, feta, strawberry, white grape, vinaigrette	390
Arugula & Apple Salad (V) (N) Apple cider & elderflower vinaigrette, Pecorino cheese, almonds	350
Roasted Beetroot Salad (V) (N) Hazelnut, Romanesco, candied pecans, whipped goat's cheese	370

PIZZA

Fresh Mozzarella (V) Fresh basil, Parmesan, Burrata, Marinara sauce	420
Seasonal Wild Mushroom (V) Melted leeks, fresh thyme, garlic confit	450
Black Truffle & Prosciutto (P) Taleggio cheese, red onion, wild rocket	590
Whole Lobster (S) (P) Panzetta, Taleggio cheese, Marinara sauce	2100
Kabocha Squash (S) (P) (N) Pepperoni, Manchego cheese, Ricotta cheese	450
Seafood Marinara Shrimp, mussels, blue swimmer crab, Mozzarella	580
Garden Veg (V) (N) Cashew Pesto, Mozzarella, Marinara sauce	380

SIDES

Crispy Duck Fat Potatoes (S) Sage, Thyme, Lemon	210
Charred Broccolini Roasted garlic & lemon tahini	190
Caramelized Kabocha Squash (S) (V) (N) Maple syrup glaze, sourdough crumbs, roasted pumpkin seed	210
Straight Cut Fries (V) Old bay aioli, Italian parsley	190



Signature (S) Contains Alcohol (A) Contains Nut (N) Contains Pork (P) Vegetarian (V)
All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

MAIN COURSE

Ranger's Valley Flat Iron Steak Honeyroast & Dijon dip, orange tempura, beef tallow vinaigrette	990
Cioppino Seafood Stew (A) Tiger prawns, clams, black mussels, cod, crab, tomatoes	990
Pan Roasted Cod Taleggio cheese, red onion, wild rocket, potato crisps	890
Lumina Farm's Barbeque Lamb Rump (S) Ancho chili jus, roasted eggplant, mint & cucumber	890
Free Range Pork Chop (P) Rosemary spice rub, red wine & apple berry compote, shalot, fennel	790
Grilled Chicken Asado (S) 1/2 Spring Chicken, Achiote marinade, tortillas, banana peppers	490

SWEETS

PB&J Ice Cream Sandwich (N) Peanut butter, peanut, berry jam, peanut praline	200
Cherry "Pie" Cherry compote, graham crackers, white chocolate mousse	220
No Bake Avocado Cheesecake (N) Cream cheese, coconut & pecan crust, fresh strawberries	200
California Dream Chocolate Cake Chocolate layer cake, coffee chocolate ganache, chocolate shavings	220

Chef de Cuisine: Dominic Hong
Please note that products may change due to seasonality.

⑤ Balcony Lounge

朝～24時まで営業。朝食、軽食、スイーツ、アフタヌーンティーなどを提供。夜はラウンジバーを営業。想定メニュー：デザート、ペストリー、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：5箱/週。



AFTERNOON TEA

THB 1,100 for one person | THB 1,990 for two persons

From 14:30 to 17:30 hours

Sandwiches

Blue swimmer crab & cucumber, spiced mayonnaise

แซลมอนครีบน้ำจืดและมายองเนสรสเผ็ด

Chicken ham, Cheddar cheese, Pommery mustard

แซลมอนแฮมไก่ ผัดรสจืดและมิสทาร์พอมเมอแย

Smoked salmon horseradish rye, salmon roe

แซลมอนรมควันและฮอร์สเรดิชโรนแซลมอน

Beetroot hummus, pistachio crushed

แซลมอนบีทรูทฮัมมุส

Spinach quiche

พายผักโขม

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax. ราคาอาหารและเครื่องดื่มเป็นบาทไทย มีค่าบริการเพิ่มอีก 10% และภาษีมูลค่าเพิ่ม

Pastries

Dark chocolate choux craquelin, salted toffee & 60% chocolate cream

พายช็อกโกแลตดำครีมช็อกโกแลต 60% และท็อฟฟี่รสเค็ม

Mendiant 70% - assorted seasoned nuts & candied fruits

พายช็อกโกแลต 70% - ถั่วอบรสเค็มและผลไม้แช่อิ่ม

Chocolate citrus tart

พายช็อกโกแลตรสส้ม

Cocoa nibs dacquoise with Madagascar vanilla, milk chocolate mousse

พายชีสโกโก้รสวานิลลา Madagascar และครีมช็อกโกแลตรสเค็ม

Crème de cacao mini cupcakes

คุกกี้รสช็อกโกแลต

Mandarin ganache, dark chocolate bonbon

พายช็อกโกแลตรสส้มและช็อกโกแลตดำ

Scones, strawberry jam, clotted cream

ขนมปังไส้ผลไม้รสเค็มและครีมข้น

Our chocolate pastries are made with French Valrhona chocolate and Mark Rin Thai organic chocolate



Breakfast Menu

Available from 8:00 - 12:00 hours

Sweet Walnut & Almond Smoothie 240

Fruits Gazpacho Ginger Smoothie 220

Fruit Danish, Muffin, Chocolate & Plain Croissant 360

Greek Yogurt Parfait 300

Banana, berries, coconut, pumpkin seed and granola.

Smoked Salmon Avocado Toast 500

Multigrain bread, avocado, toasted sesame, red onions and lime.

Alcohol Pork Beef Shellfish Dairy
Vegan Eggs Vegetarian Nuts Gluten

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

All Day Menu

Available from 11:00 - 24:00 hours

SIMPLE SNACKS

Smoked & Marinated Olives 280
Citrus, chili and herbs.

Hummus 260
Pomelo, pistachio, pickled sour cherries, heirloom tomatoes, Pita bread and crudités.

Burrata Crostini 350
Broccoli and extra virgin olive oil.

Crab & Corn Fritters 320
Avocado dip.

Manchego & Parma Ham Croquettes 350
Smoked paprika aioli.

Latino Spiced Chicken Taquitos 360
Citrus chili yogurt.

THAI SNACKS

Handmade Vegetable Spring Rolls 220
Sweet chili dip.

Yum Pak Bung Grob 220
Fried morning glory, sweet and spicy shrimp dip.

Nam Prik Ong 250
Thai shrimp paste, ground pork, plum tomato, shallot, garlic, dried chili, cucumber, cabbage, bok choy and pork rinds.

Wagyu Beef Satay 450
Peanut sauce, lightly pickled shallots and cucumber.

DESSERTS

Local Fruit Plate 300
Seasonal local fruits.

Lemon Tart 420
Lemon curd, light crust, meringue and blue berries.

Khao Niew Manuang 380
Mango with sticky rice and coconut cream.

Green Tea Crème Brûlée 360
Green tea scented custard and caramelized cassonade sugar.

Chocolate Orange Cake 240
Raspberry mousse and crumble.

ベーカリー・カフェ。想定メニュー：デザート、ペストリー、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：20箱/週。



BUTTER
bakery & cafe

FRESHLY SQUEEZED JUICE
190

Orange Lime Pineapple Watermelon

Coconut Carrot Mango

SMOOTHIES 220

Banana, peanut butter and chocolate milk.
Matcha, spinach, mango and coconut milk.
Strawberry, chocolate, vanilla and almond milk.
Redberries, yogurt, goji and milk.
Create your own smoothies. Please select from our fresh juice.

HEALTHY & SUPER FOOD JUICE 250

Vitamina
Carrot, orange, lime and maca powder.

Green Thumb
Green apple, celery, cucumber, lemon and spirulina powder.

Tropical
Mango, papaya, tangerine and acai powder.

Summer Time
Watermelon, lime, ginger, strawberry and maqui berry powder.

All prices are in Thai Baht
inclusive of 10 % service charge and applicable government tax.

BUTTER
bakery & cafe

FRESHLY MADE-TO-ORDER CAKE SELECTIONS

Savour the sweetness of every moment.
For whatever the occasion, whether a birthday, anniversary, or simply relishing life's sweet moments, our made-to-order cakes promise impeccable craftsmanship and a symphony of flavours.
Order must be placed at least four hours in advance to guarantee freshness.
We kindly request you to inform our dedicated staff of any special inscription you would like on your cake for your special occasion.
Contact our dedicated staff at Butter between 08:00 and 19:00 hours, or simply call +66 (0)2 656 0444 or email dining@butterbgh.com.

2 Pounds **THB 1,600**

Milk Chocolate and Toffee
Milk chocolate and salted toffee cake, with feuilletine biscuit and milk chocolate mousse on a delicate vanilla base, topped with gold milk chocolate mirror glaze and curls.

Mix Berry Mousse
Layers of mix berry compote and berry mousse on delicate vanilla base, decorated with red-velvet coating, raspberry chocolate, fresh berries and edible flowers.

Chocolate Truffle
Heavenly chocolate truffle cake featuring layers of truffle ganache, and feuilletine on a rich chocolate biscuit, all wrapped in a smooth chocolate velvet coating.

Blueberry Cheesecake
Rich creamy cheesecake with a burst of sweet blueberry filling, topped with white chocolate.

Coconut and Coffee
Coffee ganache and coconut mousse on a coconut biscuit, with chocolate curls and gilded coconut strands, all wrapped in a smooth ivory velvet coating.

Prices are net and inclusive of applicable government tax.

BUTTER
bakery & cafe

FRESHLY MADE-TO-ORDER CAKE SELECTIONS

CELEBRATION CAKE
2 Pounds **THB 1,800** / 3 Pounds **THB 2,600** / 4 Pounds **THB 3,600**

Strawberry Shortcake
Heavenly creation of vanilla cream and fresh strawberries nestled between layers of moist vanilla sponge cake, crowned with glazed fresh strawberries.

1 Pound **THB 990** / 2 Pounds **THB 1,600** / 3 Pounds **THB 2,500**

★ Carrot Cake
Classic carrot cake, featuring moist carrot layers topped with citrus-kissed cream cheese icing. Perfect balance of sweet and tangy flavours.

★ Almond and Coffee
Layers of heavenly coffee buttercream and coffee-infused biscuit, soaked in aromatic coffee syrup and sprinkled with caramelised almonds.

★ Pandan and Coconut
Layers of pandan cream and coconut mousse delicately nestled on a coconut biscuit, all wrapped in pandan velvet coating.

★ Royal Chocolate Feuillantine
Layers of rich chocolate mousse, velvety chocolate fudge, feuillantine on a rich chocolate biscuit, all wrapped in dark chocolate glaze.

Prices are net and inclusive of applicable government tax.

■タイアップ先2 ホリデイイン バンコク

<https://www.ihg.com/holidayinn/>

国内ではA~Bグレードにあたる中級ホテル。決して安くは無いが高すぎない価格帯で、有志家庭の利用も多い。認証マーク・ポスター掲出可能。



Holiday Inn



- | | |
|---|--|
| <p>Aグレード
★★★★★</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ JQセントラルバンコクホテル ・ アマンタ リバーサイドバンコク リゾート ・ アマリ バンコク ・ クラウン プラザ バンコク ルンビニパーク IHG ホテル ・ グランデ センター ポイント ホテル ターミナル 21 ・ グランデ センター ポイント タキヤダムリ ・ グランド センター ポイント スタンビット 55 ・ コートヤード バイ マリネット バンコク ・ ザ ランドマーク バンコク ・ ザ リフト バンコク ホテル ・ ザ スクエア ・ スタンダード, バンコク マハナコン ・ タワー クラブ アット レア ・ セントリウム ホテル リバーサイド バンコク ・ ハイアット リージェンシー バンコク スタンビット ・ バンコク マリネット マークス クイーンズ パーク ・ バンコク マリネット ホテル ゴールド クラウン ・ ヒルトン スタンビット バンコク ・ プルマン バンコク コンダヴィエー ・ プルマン バンコク グランデ スタンビット (旧 グランド ミレニアム スタンビット) ・ プルマン バンコク ホテル G ・ ホテル ミューズ バンコク ・ ホテル ミューズ バンコク ランアン - M ギャラリー ・ ホリデイ イン バンコク シェーラム ・ ミレニアム ヒルトン バンコク ・ モンシイ イン ホテル スクワン バンコク ・ ラッシュン プラザ バンコク ・ ルメリッシュ バンコク ・ ルネッサンス バンコク ラッシュン ホテル | <p>Bグレード
★★★★★</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ Amanta Hotel & Residence Ratchada (アマンタ ホテル & レジデンス ラチャダ) ・ アマタ バンコク ・ アロフト バンコク スタンビット 11 ・ アウタム スタンビット バンコク ホテル ・ アウタム リバーサイド バンコク ホテル ・ エイタス バンコク ・ エイタス ルンビニー ・ グランデ メルキュール アトリウム (旧 アマリ アトリウム ホテル) ・ グランド センター ポイント ホテル プルマン (旧 センター ポイント ワイヤレス ロード) ・ コートヤード バイ マリネット バンコク スタンビット 20 ・ サトーン グリス, バンコク・ マリネット エグゼクティブ アパートメント ・ シェアール バンコク ・ シンハイ マンション バンコク ・ センター ポイント シェーラム ・ センター ポイント ホテル タキヤダム ・ センチュリー バンコク ホテル ・ ソラリア エシエンツ ホテル バンコク ・ ツイン タワース ホテル ・ トリプル タワー シェーラム ・ ノボホテル ・ ノボホテル バンコク スクワン プラザ エアポート ホテル ・ バンダク イーランド シェーラム バンコク ・ バドムワン プリンセス ホテル ・ フォー ポイント バイ シェラトン バンコク スタンビット 15 ・ ホテル インディゴ バンコク ワイヤレス ロード IHG ホテル ・ ホリデイ イン バンコク IHG ホテル |
|---|--|

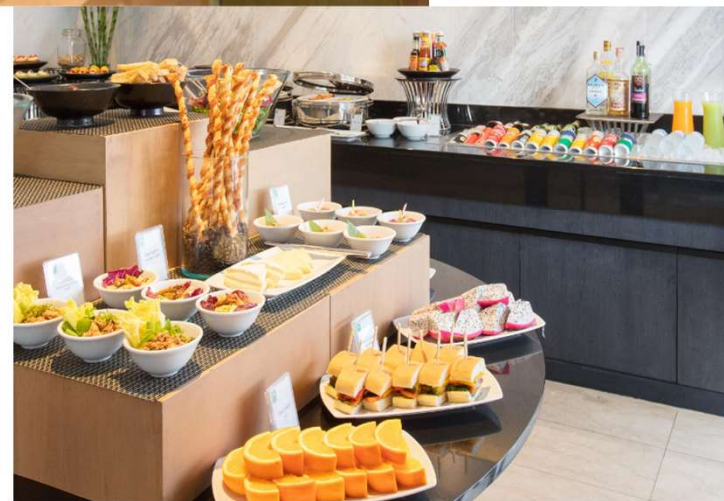
店舗名	業態	URL
1 Delicious Dining	カジュアルダイニング、ティータイム	https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/us/en/bangkok/bkkpc/hoteldetail/dining
2 Ginger	カジュアルダイニング、朝食、ティータイム	https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/us/en/bangkok/bkkpc/hoteldetail/dining
3 Beer Republic	ビアホール	https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/us/en/bangkok/bkkpc/hoteldetail/dining
4 Connection	会議ルーム、シアオオフィス	https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/us/en/bangkok/bkkpc/hoteldetail/dining
5 VIP Fruits	部屋入れフルーツ	

※実施店舗は最終調整中です。

参考：JTBホテルグレード一覧

https://www.jtb.co.jp/ovs_dp/hotel_grade/list/TH/#9

カフェ・カジュアルダイニング。想定メニュー：デザート、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしよ。希望取引数：20箱/週。



朝食、ランチ、ディナータイムに営業しているカジュアルダイニングbuffetレストラン。想定メニュー：デザート、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：10箱/週。



SOUP

SOUP OF THE DAY 220
 ซุปประจำวัน

SALAD

CAESAR SALAD 570
 Romaine lettuce, white anchovies, Parmesan
 crisps garlic crouton
 สลัดชีสโรมาเน่ ผักชีส ปลาแอนโชวี พาร์เมซาน เบียร์ทอดกรอบ

GARDEN SALAD 290
 With Parmesan shaving, roasted pumpkin
 Italian dressing
 สลัดผักโขมชีสพาร์เมซาน ฟักทองอบ และ น้ำมันมะกอก

SANDWICHES AND BURGER

GRILLED AMERICAN BURGER 380
 100% beef patty, cheddar cheese, dill pickle, onion
 French fries
 เบอร์เกอร์เนื้อ 100% เนื้อวัวชีสชีดาร์ พริกไทยดำ และ ฟรันทช์และมันฝรั่งทอด

CLUB SANDWICH 390
 Chicken, fried egg, crispy bacon
 mayonnaise, tomato and French fries
 แซนด์วิชหมูย่าง ไก่ ไข่ทอด ผักชีสและมันฝรั่งทอด และ ซอสมายองเนส

MEDITERRANEAN WRAP 350
 Grilled vegetables, hummus and French fries
 แพนเค้กไข่ย่าง ผักย่าง และ มันฝรั่งทอด

PASTA

SPAGHETTI CARBONARA 400
 Crispy bacon, mushroom, garlic and cream sauce
 สปาเก็ตตี้ ไก่ทอด ผงเห็ด กระเทียม และซอสครีม

PENNE 410
 Shrimps and creamy pesto sauce
 แพนเค้กกุ้ง และซอสเพสโต

PENNE BOLOGNESE 410
 Penne with beef sauce
 แพนเค้กเนื้อ

FUSILLI POMODORO 300
 Fusilli with tomato sauce
 พู่กันซอสมะเขือเทศ

MAIN COURSES

PAN-FRIED SALMON 520
 Mashed potatoes with herb butter sauce
 ปลาแซลมอนทอด ผักชีสเนย และ มันฝรั่งบด

PAN-ROASTED CHICKEN BREAST 450
 Mashed potatoes with mushroom sauce
 อกไก่ทอดมันฝรั่งบด และ ซอสเห็ด

AUSTRALIAN ANGUS BEEF RIB EYE 990
 Sautéed mixed vegetables and French fries
 เนื้อวัวย่าง ผักผัด และ มันฝรั่งทอด

THAI SPECIALTIES

POH PIA JAE 220
 Vegetables Spring Rolls
 ฝอยผักนึ่ง

KHAO PAD PAK 250
 Fried rice with vegetables
 ข้าวผัด

KHAO PHAD POO 410
 Fried rice with crab meat
 ข้าวผัดปู

PHAD KAPRAO MOO RUE GAI 290
 Fried spicy chicken or pork with basil
 ผัดกะป๋อหมูย่าง

PHAD THAI GOONG 290
 Fried noodles Thai style with shrimps
 ผัดไทยกุ้ง

RAAD NA GOONG 290
 Fried noodles with gravy and shrimps
 รอดน้ำกุ้ง

PHAD SE-EW MOO 270
 Work-fried flat noodles with pork
 ผัดซีอิ๊วหมู

GAENG KIEW WARN GAI 270
 Green chicken curry with eggplant and basil
 แกงเขียวหวานไก่

PHAD PAK RUAM 210
 Fried vegetables with oyster sauce
 ผัดผักรวมมิตร

DESSERTS

TIRAMISU COFFEE CAKE 280
 ทiramisuเค้ก

FRESH FRUIT PLATE 200
 ผลไม้สดทุกชนิด

ICE-CREAM SELECTION 90/Scoop
 Vanilla, chocolate, strawberry and Thai tea
 ไอศกรีม

ランチ・ディナー営業のビアホール。デザートメニューもあり。想定メニュー：デザート、ドリンク。取り扱い品目：季節の生フルーツ、B品生フルーツ、冷凍フルーツ、かんしょ。希望取引数：20箱/週。



BEER REPUBLIC
BREWES AND BITES

SNACKS
"LAUGHTER IS BRIGHTEST WHERE FOOD IS BEST"

"NUTS & BOLTS" (Beer Republic party mix)	150
ROASTED CASHEW NUTS	140
THAI SPICED SEEDS	130
THAI PRAWN CRACKERS	130
CHILI EDAMAME	130
CRISPY FORK	240

THE BITES

BUFFALO DIP (Hot, spicy, chunky dips with Rice Crackers)	260
PULLED PORK SPRING ROLLS (Mustard sauce)	240
CHECKIN WINGS (Korean style sauce, sesame seeds, yuzu pickles)	290
FRIED CALAMARI (Chili citrus dip)	240
GRILLED WHITE PRAWNS (Cucumber, Thai spices, chili citrus marinade)	260

SALADS

THE CLASSIC CAESAR (Romanian lettuce, anchovies, Parmesan, croutons, house dressing)	280
THE MIX TOSSED (Mixed leaves, tomatoes, cucumber, olives, carrots, radishes, avocado, feta, balsamic dressing)	190
YAM SOM-O (Spicy peanuts salad with roasted coconut)	240

ADD TO YOUR SALAD - ส้มตำรสแซ่บรสหมูหมัก

ADD Chicken	120
ADD Beef ribs	180
ADD Spring roll	200

SIDES

Sautéed spinach with roasted garlic	90
House-made coleslaw	90
Shoestring fries	90
Steamed jasmine rice	50

Contains pork (หมู) Vegetarian (ผัก)

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

BEER REPUBLIC
BREWES AND BITES

SHARED BITES

NACHOS (Cheddar, melted cheese, sour cream, onions, jalapenos, salsa and avocado crema)	290
ADD Pulled pork (Hot spicy) Beef ribs (Hot spicy)	160 / 180
POUTINE IDE! (French fries, Cheddar & Fontina cheese, short rib, gravy)	390
CHANG MAI PORK SAUSAGE AND CRISPY PORK RINDS (WITH CONDIMENT)	240
SLOAN'S BARBECUED SAUSAGE PLATTER (House-made barbecue, creamy sauce, mustard mayo, and house-made spicy sauce)	420
BEER-ROASTED CHICKEN (Served with roasted garlic)	240 (Half chicken), 400 (Whole chicken)
BAKED MAC & CHEESE (Cheddar, beef, sauce, Gruyere)	290
ADD Pulled pork (Hot spicy) Beef ribs (Hot spicy)	160 / 180
BEER REPUBLIC CRISPY PORK KNUCKLE (House-made barbecue, mustard, gravy and house-made spicy sauce)	490
TANDOORI SPICE ROASTED CAULIFLOWER (Patachka, pickled shallots, pomegranate, rita)	190 (Half head), 290 (Full head)

THE LOCALS

SOM TAM (Thai green papaya salad, dried shrimp, bean string, cabbage, nut)	230
PHAD PAK HUNG (Garlic & chili searing glory)	220
GAI PHAD MIE MAMOUNG HIMMAPHAN (Dry-fried chicken with yuzu sauce and chili)	270
GAI TAKRAI TOO GOR (Deep-fried marinated chicken with crispy banana)	260
PHAD KAPRAO MOO (5oz-fried marinated pork and hot head)	240
SHAD PHAD BEER REPUBLIC (Fried rice with peanuts, crab and sweet pork)	300
PHAD THAI GOONG (Dry style fried rice noodles with peanuts)	310

Contains pork (หมู) Vegetarian (ผัก)

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

BEER REPUBLIC
BREWES AND BITES

ALL-TIME FAVOURITES
"I WON'T BE IMPRESSED WITH TECHNOLOGY UNTIL I CAN DOWNLOAD FOOD"

LOW & SLOW PULLED PORK SANDWICH (Two smoky BBQ sauce, crispy onions, creamy slaw, yuzu pickles, toasted sandwich bread)	390
36-HOUR SLOW COOKED BBQ BEEF RIBS (Black rice vinegar BBQ sauce, apple slaw)	590
TENNESSEE BBQ PORK RIBS (Tennessee BBQ sauce, apple slaw)	330 (Half rack), 560 (Full rack)
THE SMASH BURGER (American Cheddar, yuzu pickles, onion, secret sauce, brioche bun)	450
BILE CHEESE MUSHROOM SMASH BURGER (Bourbon cheese, mushroom, garlic onion, Whitefish mustard mayo, yuzu pickles and fries)	490
THE REPUBLIC CHICKEN QUESADILLA (Ancho-spiced chicken, house pickles, jalapeno, avocado crema)	360
BEER BATTERED FISH AND CHIPS (Crispy beer-battered fish and fries)	420
GRILLED AUSTRALIAN BEEF RIB EYE 300g (Peppercorn sauce with roasted garlic and fries)	990
THE VEGETABLE WRAP (Five-spice ribs with bean sprouts, carrots, cucumbers, capsicum and avocado relish served with fries)	290
SEARED MARINATED TUNA (Lettuce, root potatoes and cheddar dressing)	360
SPAGHETTI BOLOGNESE (Meat & tomato sauce)	350

DESSERTS

Waffles (Whipped cream, chocolate sauce, strawberry ice cream, green tea ice cream, salted caramel nuts and banana)	200
BANANA FRITTERS (Black sesame ice cream)	200
CHOCOLATE TART (Whipped vanilla cream)	230
BROWNIE CARAMEL SUNDAE (Brownie vanilla caramel ice cream, coconut cookie, brownie bites, whipped cream, caramel)	250
STRAWBERRY CHEESE CAKE SUNDAE (Strawberry cheese cake ice cream, whipped cream, vanilla cookie and almond wafer)	250
ALMOND & DARK CHOCOLATE SUNDAE (Almond dark chocolate ganache ice cream, whipped cream, peanut cookie, chocolate sauce, sugar bread)	250
HAAGEN-DAZS ICE-CREAM SELECTION (2 SCOOPS) (Raspberry sorbet, Brownie vanilla caramel, Almond dark chocolate ganache, Strawberry)	250
Mango sorbet, Strawberry cheese cake, Peanut butter crunch, Salted caramel	

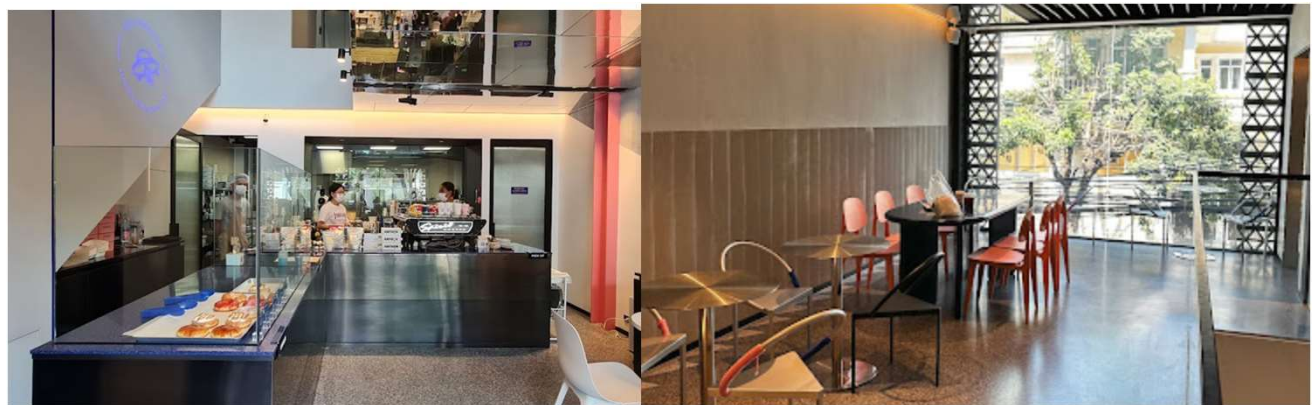
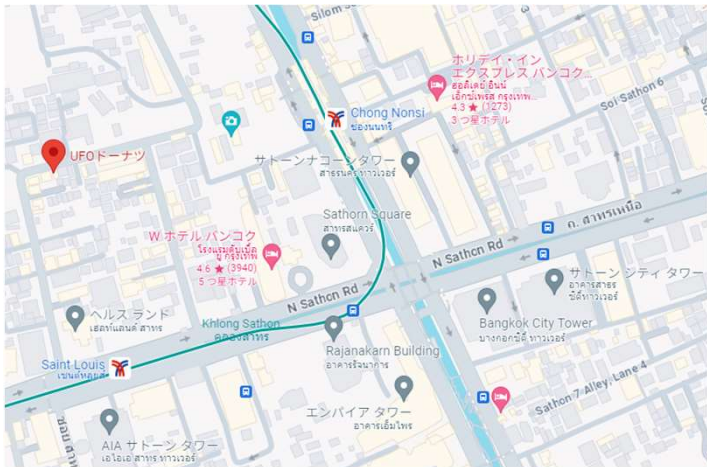
Contains pork (หมู) Vegetarian (ผัก)

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax.

■タイアップ先3 UFOドーナツ（1店舗）

<https://www.instagram.com/ufodoughnuts/>

女性2人で立ち上げた店舗で、タイ国内上位5位以内に入った人気スイーツ店。1店舗ですべて手作り。ミスタードーナツ等と比べると価格は少し高めのため、中流以上の有子家庭向け。認証マーク・ポスター掲出可能。POP関連もサンリオ使用のものを積極的に使用したい意向があり、キャンペーン等の設計も自由度が高い。



※実施店舗は最終調整中
です。

募集概要

ご紹介した香港・タイにおけるジャパンフェア（日本産青果プロモーション用飲食店）で販売する商品を募集いたします。

本事業は日本産青果物を現地飲食店にて喫食する機会をすることで消費者と日本産青果の接触機会を増加させ、さらにIMC事業との連携をすることで日本産青果の認知そして理解を促進させることを目的としています。そのためにも多彩な産地・品種といった日本産青果の魅力を示していきたいため、多くの産地からのご協力が賜ればと存じます。なお販売には各種要件がございますので次のページ以降にあります、募集要項をご確認ください。

(1) 対象国・地域：香港、タイ

(2) 対象品目：重点品目（りんご、ぶどう、もも、かんきつ、いちご、かき・かき加工品、かんしょ等）を中心とした日本産青果物及びその加工品

(3) 申し込み方法：募集様式に記入の上、下記事務局までメール送付ください。

(4) 8月初旬からのスタートを予定しているぶどう・桃に関しては申し込み締切を**2024年7月12日（金）正午までとさせていただきます。** ※先着順に優先的に対応させていただきます。

それ以降は、旬の時期的に優先的に対応させていただきますが、秋以降に旬を迎える青果物のお申込みも随時歓迎致します。

ご相談・お申込みはこちらまで

外食を活用したオールジャパン連携モデル実証事業 運営事務局担当

株式会社ジェイアール東日本企画

前田：maeda.reina@jeki.co.jp 070-1409-8246

竹田：takeda.sachie@jeki.co.jp 070-1200-1467

【応募要件】

- ・PR 7 品目種類で、香港への青果物輸出を行いたい方

【募集品種名】

- ・特に指定なし、提案ご相談大歓迎です！
 - ・生果実、冷凍及びB級品（現地にて加工いたします）、加工品※要相談
- ※ぶどう・桃に関しては旬の時期的に優先的にご相談対応させていただきます。

【取引ロット】

- ・都度相談／品目／エア輸送

【納品条件】

成田空港指定倉庫に納品

出荷時に商品の写真を送る

【取引条件】

- ① 国際送金 後払いになります（30日後後払い） 国外取引になるため、不課税
※送金手数料はmodanprovision負担

【応募要件】

- ・PR 7 品目種類で、タイへの青果物輸出を行いたい方
- ・タイへの青果物輸出が可能な事業者様（選果・梱包施設登録証明を取得済み）

※個別に証明取得が無い場合自治体・JA経由などご相談下さい。

【募集品種名】

☆参照サイト

<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/attach/pdf/Tai-17.pdf>

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_faq/agricultural/answer01.html

- ・特に指定なし、提案ご相談大歓迎です！
 - ・生果実、冷凍及びB級品（現地にて加工いたします）、加工品※要相談
- ※ぶどう・桃に関しては旬の時期的に優先的にご相談対応させていただきます。

【取引ロット】

- ・都度相談／品目／エア輸送

【納品条件】

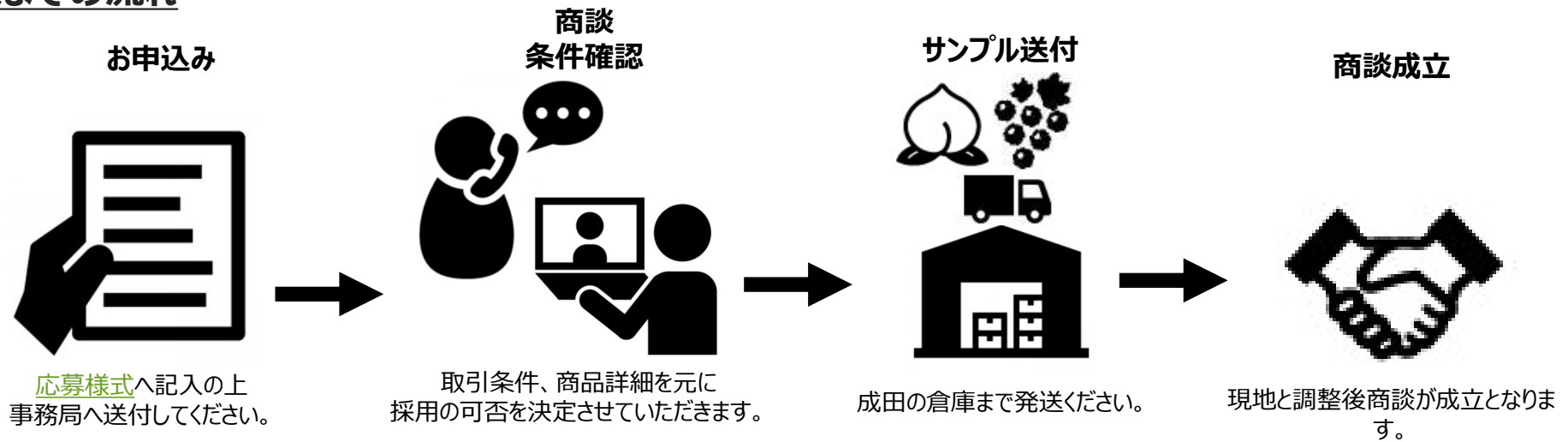
- ・証明書の写しをデータで送付いただく。
- ・成田空港指定倉庫に納品
- ・出荷時に商品の写真を送る

【取引条件】

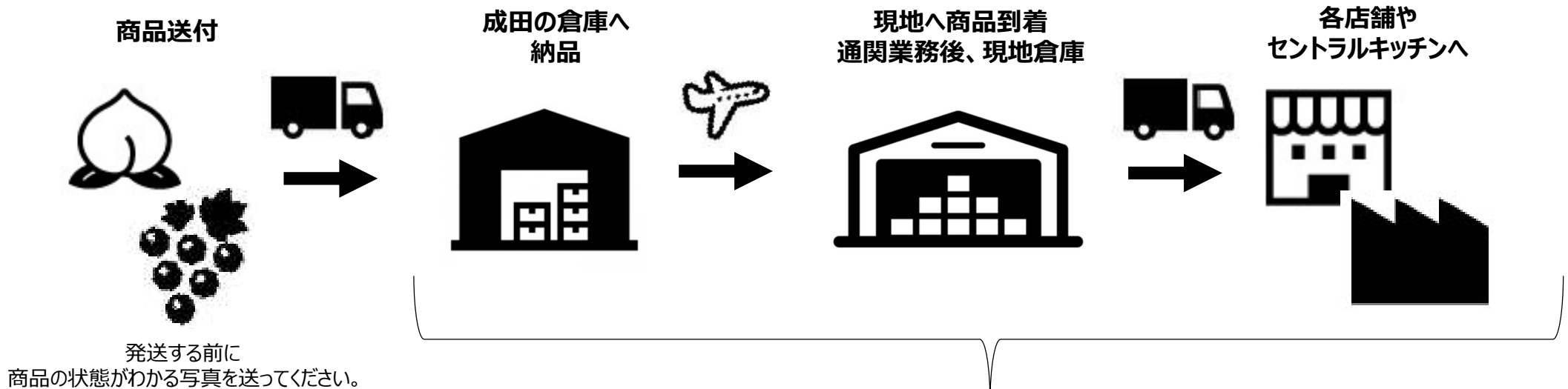
国際送金 後払いになります（30日後後払い） 国外取引になるため、不課税

※送金手数料はmodanprovision負担

■ 商談までの流れ



■ 商談決定後の流れ

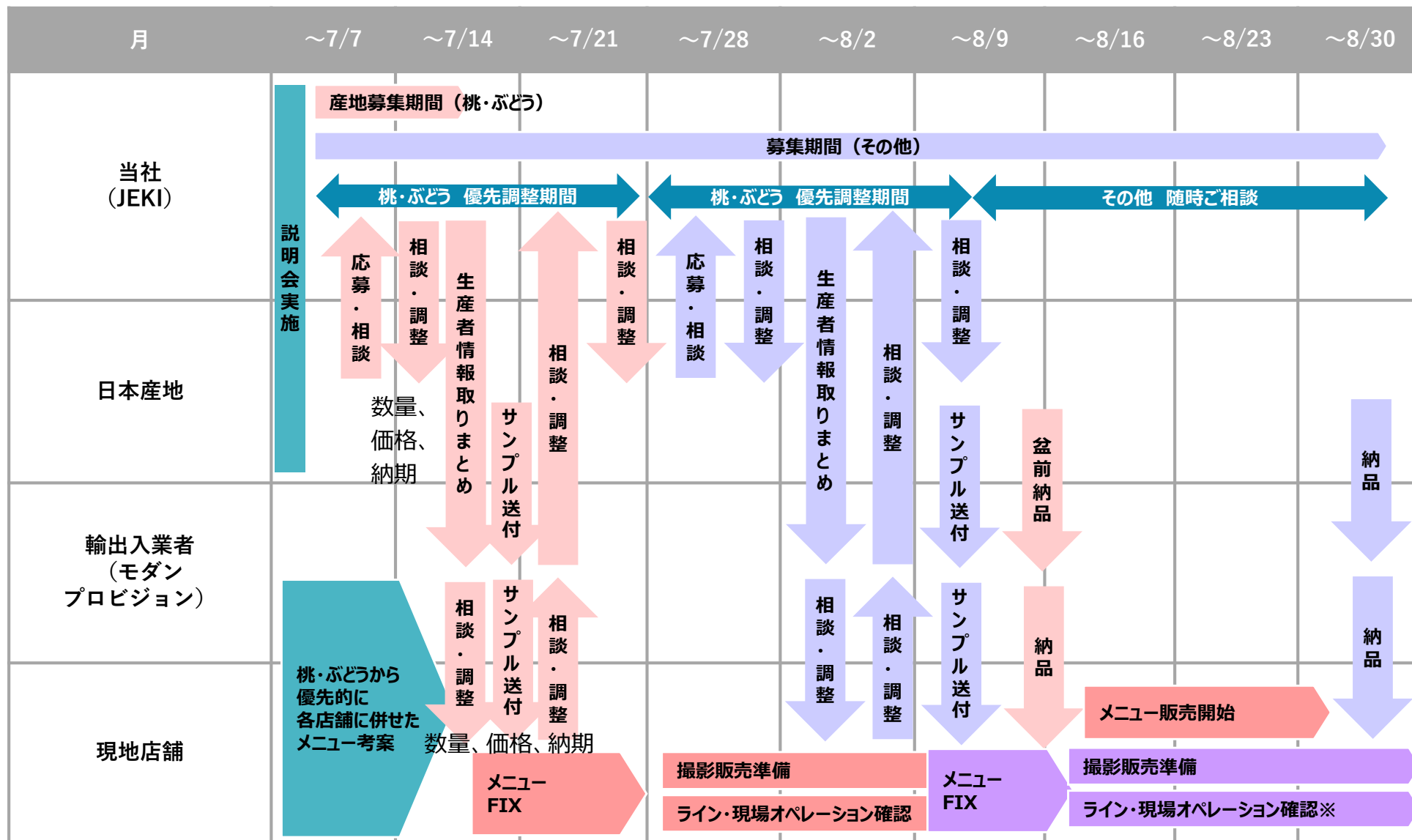


成田倉庫～現地まで1日（すべて冷蔵にて対応可能）

4.

今後のやり取りのイメージと最短スケジュール

下記は最短スケジュールです。調整期間中に卸価格、買取価格、仕入れ価格、現地販売価格、数量、納期等の調整を行います。品質に問題が無ければ販売開始となりますが、三者の調整に時間を要した場合ずれこむ可能性があります。



※店舗・メニューによって期間変動、要確認