

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！
おじ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！
ちょ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



Chiuchow & 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 その他	香港、中国本土、タイ 18 フィリピン 2
	合計: 1,809

2022年1月時点



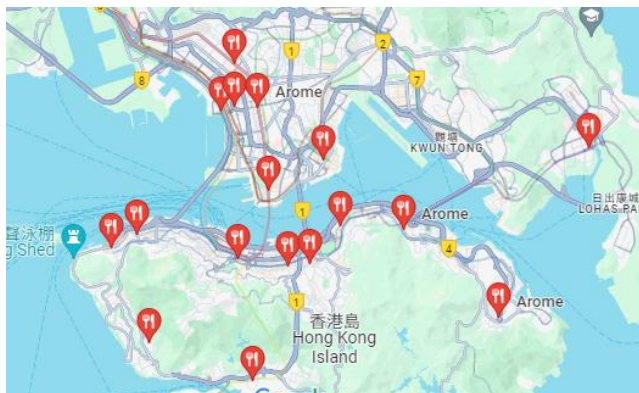
※実施店舗はMaxim's Group最終調整中です。



■ 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、パストリー。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：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	MILLENIUM 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 No.2, 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。

■ ケーキ

※写真はイメージです。





■ 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出店する、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、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：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。

■ペストリー

※写真はイメージです。





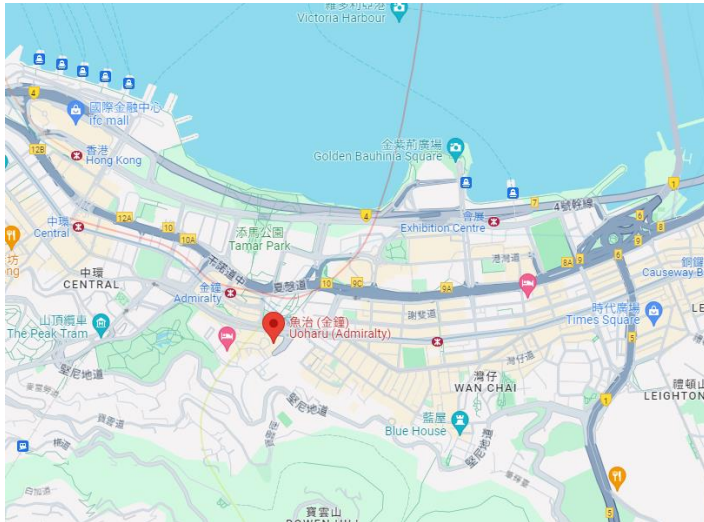
■UOHARU

<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。



※実施店舗はMaxim's Groupの店舗にて最終調整中です。

■デザート

※写真はイメージです。



■ドリンク





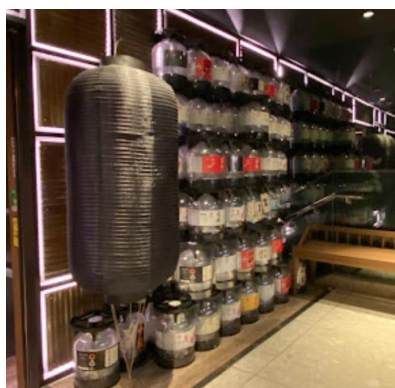
■ Nakame No Teppen

<https://www.facebook.com/nakamenoteppen.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。



※実施店舗はMaxim's Groupの店舗にて最終調整中です。

■デザート

※写真はイメージです。



■ドリンク

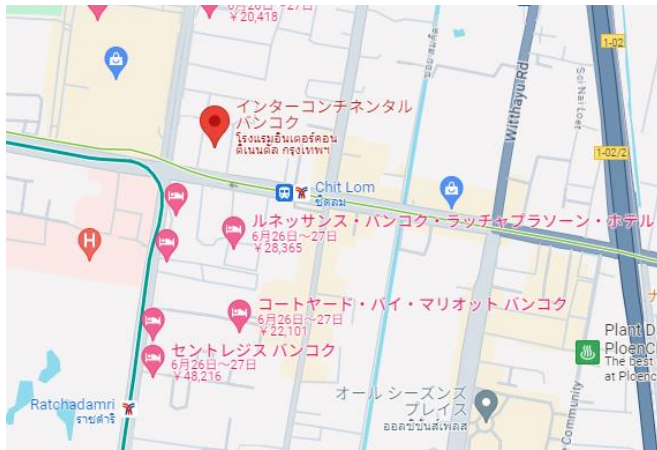




■タイアップ先1インターコンチネンタルホテルバンコク

<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。**



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 プークケット 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 レジデンシズ

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buffet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。



FIREPLACE
GRILL AND BAR

STARTERS		STEAK	
SEARED FOIE GRAS AND SCOT TIGER BROWN CRAB Green apple & thistle	930	FOR SHARING	AUSTRALIA
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE Herb garlic butter	930	GRILLED BEEF TASTING SELECTION BLACMORE WAGYU STRIPLOIN Marbling 5-9 (150 grams) U.S. PRIME RIB EYE (150 grams) STOCKYARD TENDERLOIN Marbling 4-5 (150 grams)	BLACKMORE WAGYU STRIPLOIN Marbling 5-9 (200 grams) STOCKYARD PRIME RIB Yorkshire pudding, Marbling 4-5 (140 grams) (not for advance order please!)
CLASSIC CRAB CAKE Celeriac & mango remoulade	830	STOCKYARD CHATEAUBRIAND ANGUS TENDERLOIN Marbling 4-5 (200 grams)	MAYURA WAGYU TENDERLOIN Marbling 8-9 (200 grams)
AUSTRALIAN ANGUS BEEF TARTARE Hand cut the classic way, black truffle, Parmesan cheese, potato bread	750	AUSTRALIAN BLACK ONYX BEEF TOMAHAWK Marbling 2 (1,200 grams)	OAK PUREBRED WAGYU STRIPLOIN Marbling 8-9 (200 grams)
APULIA BURRATA CHEESE (v) Rousslet, tomato, caper	680		MARGARET RIVER WAGYU RIB EYE Marbling 5-7 (200 grams)
OUR CAESAR (p) Hearts of oyster lettuce, tarragon, Parmesan cheese, herb butter croutons	490	JAPAN	STANBROKE SANCTORU WAGYU STRIPLOIN STILTON CHEESE CURED Marbling 4-5 (200 grams)
RIBB & WALNUT SALAD (v) (v) Spiced walnuts, Singapore chives, fine herbs, walnut sherry dressing	480	MATSUSAKA STRIPLOIN WAGYU Marbling A5 (200 grams)	STOCKYARD TENDERLOIN Marbling 4-5 (200 grams)
CANADIAN LOBSTER BISQUE (w) Bouillon, butter-poached lobster	480	MIZAKI STRIPLOIN WAGYU Marbling A5 (250 grams)	
FRENCH ONION SOUP (w) Caramelized onions, thyme, Cognac, topped with bread and Gruyere cheese	430		ADD TO ANY STEAK
PORCINI MUSHROOM SOUP (w) Porcini and forest mushrooms, white truffle essence	430	U.S.A.	HOKKAIDO SCALLOPS (2 pcs) 650 SEARED FOIE GRAS (60 grams) 650 GRILLED TIGER PRAWNS (2 pcs) 420
		CHILLED SEAFOOD	SAUCES
		FOR SHARING	DSC sauce Demi-glace (w) Café de Paris butter Chermoula (v) Nami (p) Nami (p) Porcini & red wine (w) Red wine jus (w) Veal jus (w)
		PREMIUM SEAFOOD TOWER Cuban ring crab, Hokkaido scallop, Canadian lobster, Citrus lobster, blue crab claw, Cocktail sauce, lemon, regenerative, Thai chili hot sauce	
		GRILLED LUXURY SEAFOOD SELECTION Canadian lobster, Hokkaido scallops, tiger prawns, tuna	
		KAWIARI OBCETRA PERRITTE CAVIAR (30 grams) Sens olive, truffle, dill, shallots and chopped eggs	
		8 pcs 4,230	
		GILLARDEAN OYSTER N.2 230 1,480	
		OSTRA REGAL OYSTER N.2 280 1,460	
		Cocktail sauce, lemon, regenerative, Thai chili hot sauce	
		AKAMI TUNA TATAKI (p) Orange ponzu sauce, kani, Togarashi and scallion	
		750	
		PRAWN COCKTAIL Cocktail sauce, lemon	
		780	
		RAW CRABBLUE PRAWN Tamaris, Capers, tomato	
		680	
		SEAFOOD	
		BUTTER ROASTED CANADIAN LOBSTER (150 grams) Garlic & shallots, fresh herbs, Santitas pepper butter	
		3,000	
		FRESH LINE CAUGHT DOWER SOLE Sautéed broccolini, garlic oil, chili	
		3,380	
		PAN-FRIED TOOTHFISH (w) Sea garden sauce	
		2,230	
		SICILIAN RED PRAWNS TAGLIOLINI (w) Cherry tomatoes, dried chili	
		780	
		SAUCES	
		Choron sauce (w) Creamy forestasch sauce Lemon-caper butter	
		TOURNEDES VEAL ROSSINIS (w) Poussin, black truffle Madeira sauce	2,600
		AUSTRALIAN LAMB RACK (250 grams) (w) Charcoal onion & peas, red wine jus	2,200
		MAIN COURSE	
		CHARDONNAY HALF BABY CHICKEN (w) Confit shallots, roast chicken jus, avocado Verde sauce	650
		RISOTTO WITH OYSTER LEAF (v) Greek yogurt and lime	650
		SIDES	
		BAKED BONE MARROW GREMOLATA	320
		CREAMED SPINACH, PARMESAN CHEESE, BLACK TRUFFLE OIL (v)	250
		MAPLE-GLAZED BAKED SWEET POTATO (v)	250
		SHYHUI MUSHROOM WITH GARLIC AND THYME (v)	220
		MASHED POTATOES (v)	220
		CLASSIC POTATO AU GRATIN (w)	220
		GRILLED SIDES	
		BROCCOLINI, GARLIC OIL, CHILLI, LIME (v)	250
		GREEN ASPARAGUS, PESTO SAUCE (w) (v)	250
		HERILOON BABY CARROTS (v)	220
		DESSERTS	
		BAKED ALMOND FOR TWO (w) Chocolate ice cream, black cherry ice cream, vanilla ice cream, sponge, strawberries, Ricotta	650
		CREPES SUZETTE (w) Vanilla ice cream, orange agrestina, Conchoux	450
		MARJOLANE CAKE (w) 17 layers of pistachio, chocolate, hazelnut	350
		NEW YORK CHEESECAKE The classic, strawberries	350

HERITAGE SERIES (w) CONTAINS ALCOHOL (v) CONTAINS NUTS (p) CONTAINS PORK (v) VEGG/VEGAN

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

■デザート



※写真はイメージです。

■高級フルーツ



朝食、ティータイム営業のダイニングbuffelestran。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。



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

デザートメニュー

APPETIZERS	
Hummus Pomele, pizachia, pickled sour cherries, heirloom tomatoes, Pita bread and croutals.	260
Burrata Crostini Burrata and extra virgin oil.	350
Crab & Corn Fritters Avocado oil.	320
Manchego & Parma Ham Croquettes Smoked paprika aioli.	350

SOUPS	
Roasted Tomato Soup Panzanella, beal pesto, and Pemmigiano Reggiano cheese.	320
Vegetable Noodle Soup Local vegetables, fresh herbs and egg noodles.	300

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



BREADS & SANDWICHES	
Club Sandwich Crispy bacon, honey ham, roasted chicken, fried egg, herb aioli, lettuce, tomato and French fries.	450
Chickpea Hummus Wrap Roasted red pepper, avocado, olives, tabbouleh and grilled Halloumi cheese.	380
Lobster Taco Genoise aioli, grilled endive and black truffle.	540
Wagyu Beef Burger English Cheddar cheese, dill pickle, Russian dressing, iceberg lettuce, tomato and French fries.	550

- 🍷 Alcohol
- 🐷 Pork
- 🐮 Beef
- 🐟 Shellfish
- 🥛 Dairy
- 🌱 Vegan
- 🥚 Egg
- 🌿 Vegetarian
- 🍷 Wine
- 🌾 Gluten

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

デイメニュー

ESPRESSO
BREAKFAST MENU

<p>HEALTHY BREAKFAST</p> <p>Sweet Walnut & Almond Smoothie 240</p> <p>Fruit Gazpacho Ginger Smoothie 220</p> <p>Homemade Granola 320 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).</p> <p>Egg White Omelets with Delicate Fresh Herbs 320 Local garden green vegetables.</p> <p>Coconut Pancakes 320 Organic honey, a touch of lavender and pomele.</p>	<p>HEALTHY BREAKFAST</p> <p>Seasonal Tropical Fruit Plate 300 Watermelon, pineapple, mango and orange.</p> <p>Seasonal Local Fruit Salad 280 Mint, honey syrup and toasted coconut.</p> <p>Traditional Fruit Salad 280 Local seasonal fruits, fresh squeezed orange and passion fruit dressing.</p> <p>Banana Muesli 300 Green apple, walnuts, oatmeal, raisin and cinnamon.</p> <p>Cinnamon Scrambled Omelette 280 Apples, walnuts and honey.</p> <p>Greek Yogurt Parfait 300 Banana, berries, coconut, pumpkin seed and granola.</p> <p>A Selection of Yogurts 260 Low fat, plain, mango, passion fruit, honey, berries, or virgin coconut yogurt.</p>	<p>PASTRY BASKET</p> <p>Whole Wheat 300 Multigrain oat and rye, country grain served with fruit preserves.</p> <p>Fruit Danish, Muffin, Croissant 360 Fruit preserves and butter.</p> <p>Cereals with your choice of: Raisin Bran Corn Flakes Clusters Free Rice bubbles All Bran Nutri-Grain Special K Coco Pops</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>Omelette 420 Gout cheese, spinach, semi dried tomatoes and herb fried potatoes.</p> <p>Egg Benedict 420 Toasted English muffin, Canadian bacon, poached hen's egg, Hollandaise sauce, and roasted fingerling potatoes.</p> <p>Three Eggs Any Style 250 Choice of poached, fried or scrambled.</p> <p>Selection of Imported Cheeses 450 Dried fruits, onion raisin chutney and crisps.</p> <p>Selection of Imported Cold Cuts 380 Onion raisin chutney, gravy mustard and crisps.</p> <p>American Breakfast 480 Pork or chicken sausage, bacon or pork ham, mushrooms, herb roasted tomatoes, fried potatoes and egg with your choice of poached, scrambled or fried.</p> <p>Smoked Salmon Avocado Toast 500 Multigrain bread, avocado, toasted sesame, red onion and feta.</p> <p>Hearty Pancakes 400 Strawberries, berries and maple syrup.</p>	<p>LOCAL RECIPE</p> <p>Bien Chay 350 Choice of plain, fish or chicken and traditional condiments.</p> <p>Koi Jue 370 Thin style omelet with minced pork served with steamed jasmine rice.</p> <p>Khao Phad Gai, Grogue or Moo 570 Fried rice with chicken, shrimps or pork served with fried egg.</p>	<p>ARABIC & SOUTH ASIAN</p> <p>Hummus 200 Chickpeas, Tahini sauce, kovan, olive oil and Pita bread.</p> <p>Foal Mouskama 260 Black beans, cumin powder, brown juice, olive oil and Pita bread.</p> <p>Shakshouka 280 Scrambled eggs, tomatoes, onion, olive oil, salt, black pepper and Pita bread.</p> <p>Also Blajji 350 Pasta curry, onion, minata and Pita bread.</p> <p>Chutna Mousli 200 Chickpeas, tomato sauce, Pomele bread.</p> <p>SIDE ORDERS</p> <p>Avocado 200 Grilled tomato 120 Herb fried potatoes 140 Smoked salmon 220 Chicken sausage 180 Pork sausage 160 Bacon 180</p>

- 🍷 Alcohol
- 🐷 Pork
- 🐮 Beef
- 🐟 Shellfish
- 🥛 Dairy
- 🌱 Vegan
- 🥚 Egg
- 🌿 Vegetarian
- 🍷 Wine
- 🌾 Gluten

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

朝食メニュー

■朝食

※写真はイメージです。



■カフェメニュー



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
ชาลาเป่าข้าวท้อนึ่งหรือทอด ไส้ครีมหรือเม็ดบัว

160

黑糖枣皇千層

Steamed layered red date black sugar cake Cantonese style
ขนมพุทราจีนกวางตุ้ง

160

流心煎堆

Deep-fried sesame dumpling with salted egg yolk custard
บัวลอยจากทอดไส้ครีมไข่แดงเค็ม

180

豆沙/枣茸窩餅

Red Bean or red date pancake
ถั่วแดงหรือพุทราจีนทอด

220

焗酥皮芝麻湯丸

Black sesame dumpling with puff pastry
พายอบไส้งาดำ

240

薑茶銀杏芝麻湯丸

Sesame dumplings and ginkgo berry in ginger tea
บัวลอยแปะก๊วยน้ำขิง

260

紅粉胭脂甘露

Chilled sago and pomelo in guava cream
สาหร่ายส้มไอศกรีมน้ำฝรั่ง

260

デザートメニュー

■デザート

※写真はイメージです。



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 carrot, 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
Pappy Seed Pancakes (N) (V) Whipped cream, citrus honey	320

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 carrot, 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 Lachmajun Toast Fresh herbs, fried egg, fried potato	480
Candied Pecan Pancakes (N) (V) Maple syrup, whipped butter	320

HOT BEVERAGES

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

TWG TEA LIST

English Breakfast	170
French Earl Grey	
1857 Black Tea	
Queen Jasmine	
Imperial Oolong	
Emperor Sencha Japan	
Moroccan Mint	
Chamomile	

Contains Nut (N) Vegetarian (V)

Prices are in The Bar! and subject to 10% service charge and applicable government taxes.

BEVERAGE

FRUIT SQUEEZED JUICE Orange, lime, pineapple, watermelon, carrot, mango	180
DETOX JUICE	250
Venice Beach Apple juice, green apple, cucumber, carrot, sweet basil	
Santa Monica Carrot juice, orange juice, pineapple juice, turmeric, powder, black pepper	
Bay Watch Watermelon juice, apple juice, pineapple juice, beetroot juice, strawberry	
Malibu Beach Cranial 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 (SpC/6pc/10pc) Red wine shallot, migronette, SoCal hot sauce	490/880/1300
Big Sur Seafood Plate Whole Canadian lobster, oysters, tiger prawns, tuna tartare, muselli	2490
Lobster Toastada (S) Crisp, béarnaise, slow pear, salsa roja	550
Scorched Hamachi Crudo (S) Lemongrass, guajac, pickled jalapeno, white onion	490
Tomato Tartare (N) Ginger soy dressing, avocado crema, candied mango, cucumber	390

APPETISERS

Grilled Octopus (S) (V) (N) Carrot & lime gremolata, 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 beef 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) Heartloom cherry tomato, 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, Romesco, candied pecans, whipped goat's cheese	370

SoCal

CALIFORNIA CUISINE

PIZZA

Fresh Mozzarella (V) Fresh basil, Parmesan, Burrata, Marinara sauce	420
Seasonal Wild Mushroom (V) Mashed beans, fresh thyme, garlic, carrot	450
Black Truffle & Prosciutto (P) Valleigo cheese, red onion, wild rocket	590
Whole Lobster (S) (P) Pancetta, 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 sherry glaze, sourdough croutons, toasted pumpkin seed	210
Straight Cut Fries (V) Old bay aioli, Italian parsley	190



MAIN COURSE

Ranger's Valley Flat Iron Steak Honeydew & Duff dip, onion, leek, porcini, beef follow vinaigrette	990
Cioppino Seafood Stew (A) Tiger prawns, clams, black mussels, cod, crab, tomatoes	990
Pan Roasted Cod Salsa Verde, sautéed eggplant & red onion, potato crisp	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, sautéed fennel	790
Grilled Chicken Asado (S) 1/2 Spring Chicken, Achote marinade, tortillas, banana peppers	490
The SoCal Double Burger Angus beef, Monterey Jack cheese, roasted onions, Smokey chipotle aioli, all pickle	490

SWEETS

PB&J Ice Cream Sandwich (N) Peanut butter, parties, 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

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

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

■朝食、ドリンク

※写真はイメージです。



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

แซลมอนสีน้ำเงินปูและแครอทกับซอสมายองเนสรสเผ็ด

Chicken ham, Cheddar cheese, Pommery mustard

แซลมอนไก่ทอด แฮมชีส และมัสตาร์ดโพมเมอรี

Smoked salmon horseradish rye, salmon roe

แซลมอนรมควัน รากฮอรัสดาร์ริล และไข่ปลาแซลมอน

Betroot hummus, pistachio crushed

พวตกับถั่ว

Spinach quiche

พวตผักโขม

All prices are in Thai Baht subject to 10% service charge and applicable government tax. ราคาอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดเป็นเงินบาทไทย 6% ภาษีและค่าบริการ 10% แยกบัญชีต่างหาก

Pastries

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

พวตช็อกโกแลตเข้มครีมช็อกโกแลตเค็มและท็อฟฟี่เค็ม

Mendiant 70% - assorted seasoned nuts & candied fruits

พวตโกโก้ 70% นัทรสเค็มและผลไม้เชื่อม

Chocolate citrus tart

พวตช็อกโกแลตรสส้ม

Cocoa nibs dacquoise with Madagascar vanilla, milk chocolate mousse

พวตถั่วโกโก้กับวานิลลาและครีมช็อกโกแลตนม

Crème de cacao mini cupcakes

คัพเค้กรสโกโก้

Mandarin ganache, dark chocolate bonbon

พวตช็อกโกแลตเข้มและแอมเบร่าจีน

Scones, strawberry jam, clotted cream

พวตเนื้อนุ่มกับแยมสตรอว์เบอร์รี่และครีมสด

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
Fruit preserves and butter.	
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 crudité.	
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.	
Yam Pak Bung Crab ☑ ☑ ☑	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.	
Wagu 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 Mamuang	380
Mango with sticky rice and coconut cream.	
Green Tea Crème Brûlée	360
Green tea scented custard and caramelized cassanode sugar.	
Chocolate Orange Cake ☑ ☑ ☑ ☑	240
Raspberry mousse and crumble.	

■アフタヌーンティー



※写真はイメージです。

■デザート



ベーカリー・カフェ。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。



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@butterth.com.

2 Pounds THB 1,600

Milk Chocolate and Toffee
Milk chocolate and salted toffee cake, with feuillantine 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 feuillantine 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 biscuits, soaked in aromatic coffee syrup and sprinkled with caramelised almonds.

*** Pandan and Coconut**
Layers of pandan cream and coconut mousse delicately nestled on a rich chocolate biscuit, all wrapped in perfume 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.

■ ケーキ・焼き菓子

※写真はイメージです。



■ パストリー・フルーツサンド



■カクテル・ジュース

※写真はイメージです。



■デザート



※写真はイメージです。

■アフタヌーンティー



■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。



グレード	ホテル名
Aグレード ★★★★★	<ul style="list-style-type: none"> 10カビルサターンバンコクホテル アンタカ 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 ルンビニーパーク IHG ホテル グランデ センター ポイント ホテル ターミナル 11 グランデ センター ポイント ラキヤダリ グランドセンターポイントスクンビット155 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 ザリット バンコク ホテル ザスコピル スタンダード バンコクマハナコン スタークザップ アット レファ サトリアムホテルリバーサイドバンコク ハイアット リージンシーバンコク スクンビット 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 ザ スクワンクス ヒルトン スクンビット バンコク ブルマン バンコク ネットワー ブルマン バンコク グランデ スクンビット (旧グランド レニエム スクンビット) ブルマン バンコク ホテル G ホテル エキュール バンコク ホテル エキュール クラスタウン M ギャラリー ホテル イン バンコク シェロム ヒルトン ヒルトン バンコク センチュアリエンホテル スクワンクス バンコク クラウン プラザ バンコク ル メリヂイアン バンコク ルネッサンス バンコク ラキヤダリホテル
Bグレード ★★★★★	<ul style="list-style-type: none"> Amanta Hotel & Residence Ratchada (アマンタ ホテル&レジデンス ラキヤダ) アマラ バンコク アロフト バンコク スクンビット 11 アヴァニ スクンビット バンコク ホテル アヴァニ リバーサイド バンコク ホテル エイクス バンコク エイクス レジデンス クラウン メルキエール アトリウム (旧アマリ アトリウム ホテル) クラウン センター ポイント ホテル アルンヤット (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 スクンビット 20 サターン グレイス バンコク マリネット エグゼクティブ アパートメント シバハイ バンコク シバハイ マンション バンコク センターポイント シェロム センターポイント ホテル-チルドレン センチュアリー パーク ホテル ソフィア エシエリット ホテル バンコク ツイン タワーズ ホテル トリプル トーカー シェロム ホテル ホテル ノボテル バンコク スクワンクス エアポート ホテル バンダクサイー シェロム バンコク パトナム プリンセス ホテル フォーポイント バイ シェルトン バンコク スクンビット 115 ホテル インシティ バンコク ワイヤレス ロード IHG ホテル ホテル ホテル 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	

参考：JTBホテルグレード一覧

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

※実施店舗は最終調整中です。

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、カフェメニュー

※写真はイメージです。



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 370
Romaine lettuce, white anchovies, Parmesan crisps garlic crouton
สลัดชีสโรมาเนสส์กับปลาขาว ปลาแห้งชีส และขนมปังกรอบรสชีส

GARDEN SALAD 290
With Parmesan shaving, roasted pumpkin Italian dressing
สลัดผักโรมาเนสส์ชีสขูด ปลาหมึกอบ และน้ำสลัดชีสโรมาเนสส์

SANDWICHES AND BURGER

GRILLED AMERICAN BURGER 380
100% beef patty, cheddar cheese, dill pickle, onion French fries
เบอร์เกอร์เนื้อ 100% กับขนมปังชีสขูด แฮมเบอร์เกอร์ และข้าวทอดรสชีส

CLUB SANDWICH 390
Chicken, fried egg, crispy bacon mayonnaise, tomato and French fries
สลัดแซนด์วิชไก่ ไข่ทอด แฮมเบอร์เกอร์ชีสขูด ปลาหมึกอบ และขนมปังกรอบรสชีส

MEDITERRANEAN WRAP 350
Grilled vegetables, hummus and French fries
แซนด์วิชโรมาเนสส์ ผักย่าง และขนมปังกรอบรสชีส

PASTA

SPAGHETTI CARBONARA 400
Crispy bacon, mushroom, garlic and cream sauce
สปาเก็ตตี้ชีสโรมาเนสส์ ปลาหมึกอบ ปลาแห้งชีส และขนมปังกรอบรสชีส

PENNE 410
Shrimps and creamy pesto sauce
พาสต้ารสชีสโรมาเนสส์ ปลาหมึกอบ

PENNE BOLOGNESE 410
Penne with beef sauce
พาสต้ารสชีสโรมาเนสส์

FUSILLI POMODORO 300
Fusilli with tomato sauce
พาสต้ารสชีสโรมาเนสส์

MAIN COURSES

PAN-FRIED SALMON 520
Mashed potatoes with herb butter sauce
ปลาแซลมอนทอดกับมันฝรั่งบด และ ปลาหมึกอบ

PAN-ROASTED CHICKEN BREAST 430
Mashed potatoes with mushroom sauce
อกไก่ทอดรสชีสโรมาเนสส์ ปลาหมึกอบ และ ปลาหมึกอบ

AUSTRALIAN ANGUS BEEF RIB EYE 990
Sautéed mixed vegetables and French fries
เนื้อสันในออสเตรเลียกับมันฝรั่งบด ปลาหมึกอบ และ ปลาหมึกอบ

THAI SPECIALTIES

POH PIA JAE 220
Vegetables Spring Rolls
ปลาหมึกอบรสชีสโรมาเนสส์

KHAO PAD PAK 250
Fried rice with vegetables
ข้าวทอดรสชีส

KHAO PHAD POO 410
Fried rice with crab meat
ข้าวทอดรสชีส

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

PHAD THAI GOONG 290
Fried noodles Thai style with shrimps
ผัดไทยรสชีส

RAAD NA GOONG 290
Fried noodles with gravy and shrimps
พาสต้ารสชีส

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

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

PHAD PAK RUAM 210
Fried vegetables with oyster sauce
ผัดผักรสชีส

DESSERTS

TIRAMISU COFFEE CAKE 280
ทiramisuรสชีส

FRESH FRUIT PLATE 200
ผลไม้สดรสชีส

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

■フルーツバイキング、ドリンク

※写真はイメージです。



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

BREWS AND BITES

SNACKS

"LAUGHTER IS BRIGHTEST WHERE FOOD IS BEST"

"NUTS & BELTS"	150
Roasted cashew nuts	140
Thai spiced seeds	130
Thai prawn crackers	130
Chilli edamame	130
Crispy pork	240

THE BITES

Buffalo dip	260
Pulled pork spring rolls	240
Chicken wings	290
Fried calamari	240
Grilled white prawns	260

SALADS

The Classic Caesar	280
The Mix Tossed	190
Yam Som-O	240
Add to your salad	
Add Chicken	120
Add Beef	180
Add Pork	200

SIDES

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



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

メニュー

BEER REPUBLIC

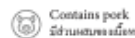
BREWS AND BITES

SHARED BITES

Nachos	290
Puttane Ehi	390
Cheung Mai Pork Sausage and Crispy Pork Rinds	240
Sloan's Barbecued Sausage Platter	420
Beer-roasted chicken	240
Baked Mac & Cheese	290
Beer Republic Crispy Pork Knuckle	490
Tandoori Spice Roasted Cauliflower	190

THE LOCALS

Som Tam	230
Phad Pak Hing	220
Gai Phad Med Mambu Himmaphan	270
Gai Takrai Tod Grob	260
Phad Kaprao Moo	240
Phad Phad Beer Republic	300
Phad Thai Goong	310



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

BEER REPUBLIC

BREWS AND BITES

ALL-TIME FAVOURITES

"I WON'T BE IMPRESSED WITH TECHNOLOGY UNTIL I CAN DOWNLOAD FOOD"

Low & Slow Filled Pork Sandwich	390
35-Hour Slow Cooked BBQ Beef Ribs	590
Tennessee BBQ Pork Ribs	330
The Smash Burger	450
Blue Cheese Mushroom Smash Burger	490
The Republic Chicken Quesadilla	360
Beer Battered Fish and Chips	420
Grilled Australian Beef Rib Eye 300g	990
The Vegetable Wrap	290
Seared Marinated Tuna	360
Spaghetti Bolognese	350

DESSERTS

Waffles	200
Banana Fritters	200
Chocolate Tart	230
Brownie Caramel Sundae	250
Strawberry Cheese Cake Sundae	250
Almond & Dark Chocolate Sundae	250
Haagen Dazs Ice-Cream Selection (2 Scoops)	250



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

デザートメニュー

■デザート、ドリンク

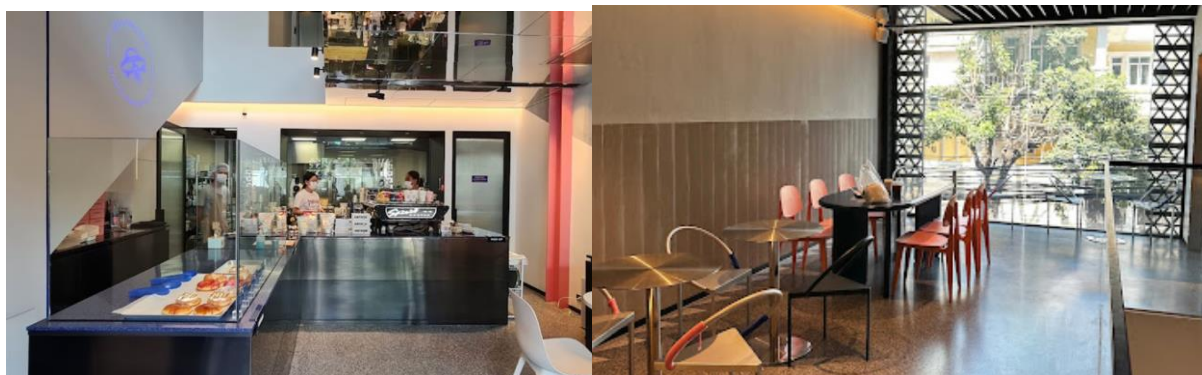
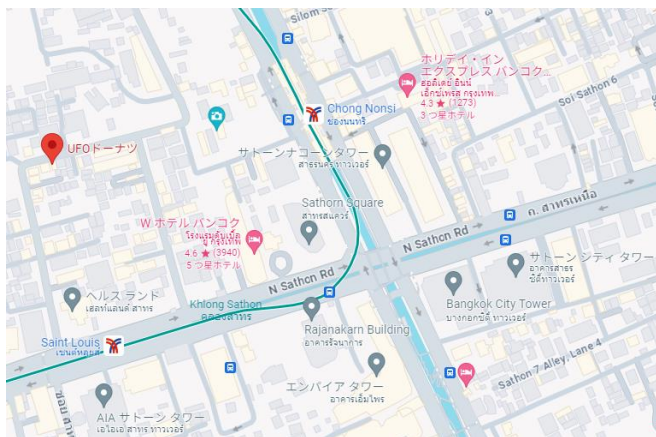
※写真はイメージです。



■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。

■フルーツ・かんしょを使用したドーナツ

※写真はイメージです。



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作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】

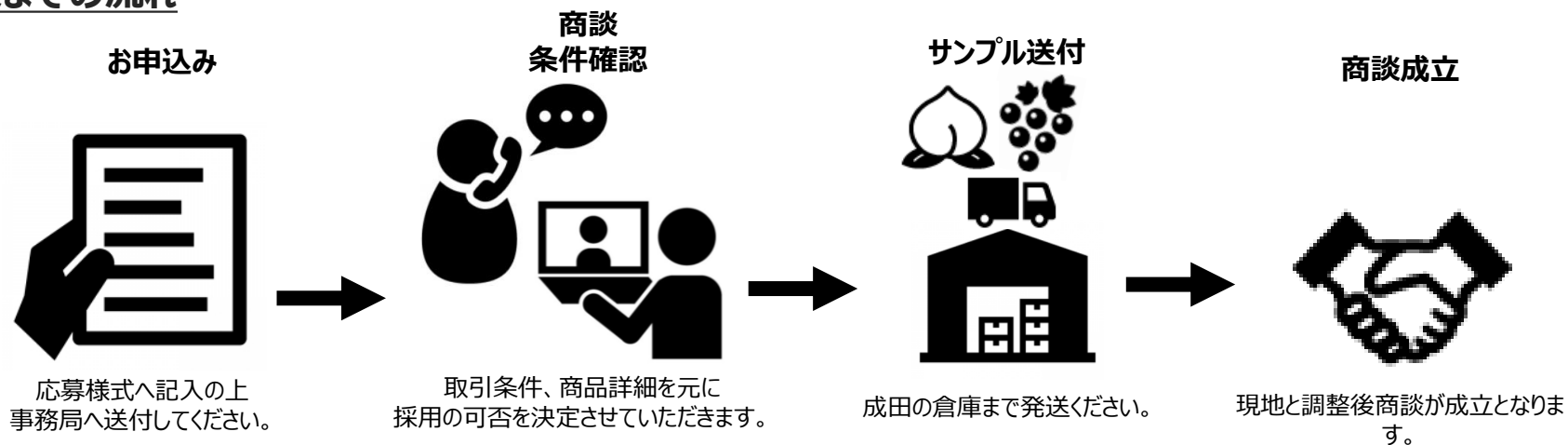
- ・証明書の写しをデータで送付いただく。
- ・成田空港指定倉庫に納品
- ・出荷時に商品の写真を送る

【取引条件】

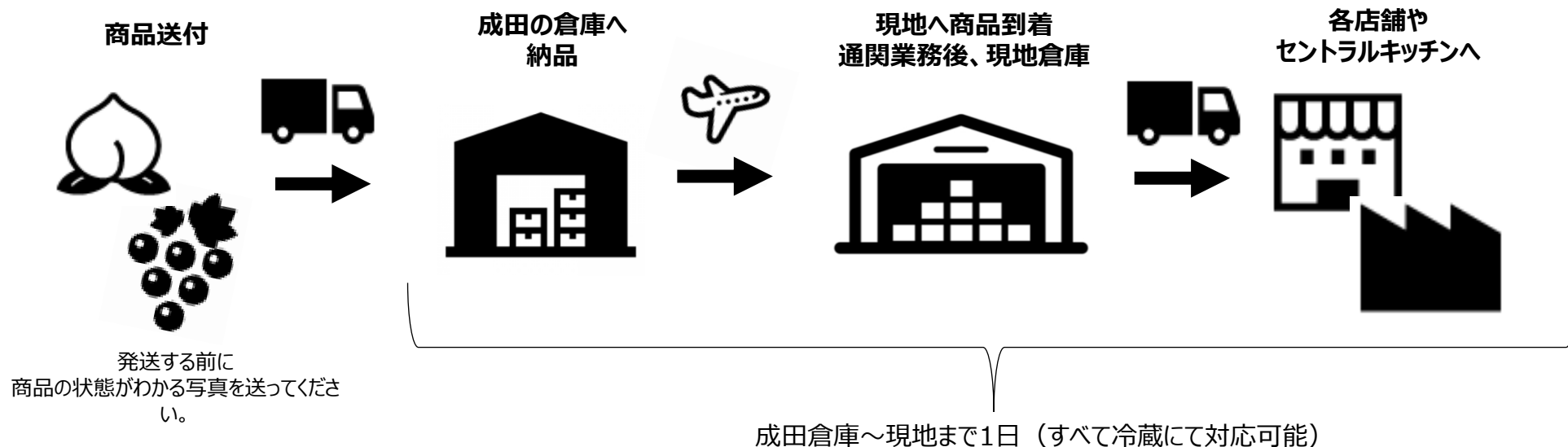
国際送金 後払いになります（30日後後払い） 国外取引になるため、不課税

※送金手数料はmodanprovision負担

■ 商談までの流れ



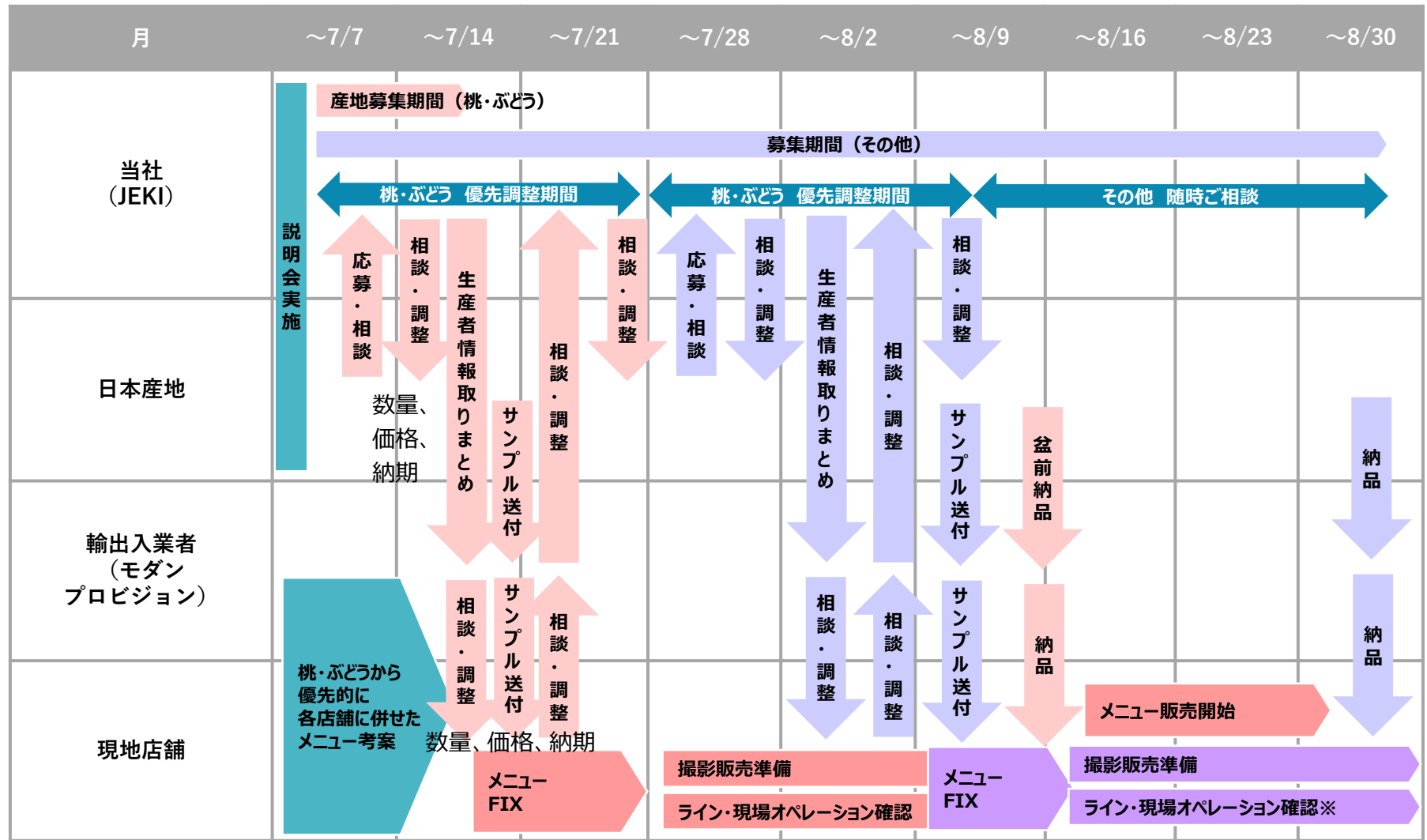
■ 商談決定後の流れ



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