株式会社ワイズテーブルコーポレーション

サルヴァトーレケータリング

2026年7月現在



SALVATORE CUOMO

CATERING SERVICE



Proprietary and Confidential to Y's table corporation

会社概要

株式会社ワイズテーブルコーポレーション

東京都港区赤坂8丁目10番22号

事業内容：各種飲食店の企画・開発・運営

店舗数：直営店47店舗、FC加盟店30店舗（2026年2月末現在）

XEX



厳選した素材によって生み出される鮮やかで美しい料理を大人の空間で、贅沢なひと時をお楽しみください。シーンごとに楽しむことができるラグジュアリーな雰囲気をお過ごしください。

PIZZA SALVATORE CUOMO



本格ナポリピッツァ、イタリアンが楽しめる
カジュアルレストランSALVATORE CUOMO
世界レベルの味を追求した空間と味を楽しめます。

BARISTA Paul Bassett





バリスタ世界チャンピオンのポール・バセットよるエスプレッソカフェPaul Bassett。最高のエスプレッソとスイーツの提供、日本にこれまでにない新しいカフェ文化を創造していきます。

庵 とんかつ&焼鳥 An







とんかつの名店【赤坂フリッツ】の味が復活。
こだわりの焼鳥、全国各種の焼酎・清酒とともに
味わう江戸の粋を感じる和風居酒屋

Catering Service
主なサービス

料理はすべてレストランのシェフ手作り

オードブルデリバリー



●使い捨て容器でのご提供
●お届けのみ
（お料理の配膳、会場設営、
ごみの回収は行いません）
●手頃な価格からご利用いただけます

ケータリング



●お料理の配膳、会場設営、
ごみの回収まで行います
●手頃な価格から高価格帯まで
ご予算に合わせてご提案します
●専任スタッフが幹事様と連絡を取り
事前準備、当日立ち会いまで行います

SALVATORE CUOMO
CATERING SERVICE

Plan Introduction

オードブルプランのご紹介

～オードブルプラン～

使い捨て容器にお料理を盛りつけたプランです。
大皿に複数名様分盛りつけるタイプと、1名様分ずつ取りやすい小分けタイプを
ご用意しております。
1名様予算1,600円(税込)からご注文できる、お手頃なプランです。

※メニュー内容は季節により異なる場合がございます。
※各種ドリンクもご用意しております。
※追加にてピッツァのご注文も承ります。

※ご注文可能金額　60,000円（税込）以上からご注文承ります

こちらからもご確認いただけます。
↓

オードブルプラン

hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー

法人様
カジュアル
パーティープラン

2,780円(税込)～／1名様

手軽にお召し上がりいただけるフィンガーフードと
イタリアンの定番料理を組み合わせたベーシックなプラン。
社内懇親会や短時間のパーティーにおすすめです。



A：9品
2,780円（税込）

＜メニュー内容＞　冷菜のみ

■前菜
・生ハムグリッシーニ
・トマトのブルスケッタ
・2種類のカナッペ
・トマトとチーズのカプレーゼのピンチョス
・イタリアンオムレツ
・ホタテとブロッコリーのピンチョス
・イタリア野菜のカポナータ
・白身魚のスカペーチェ
・紫キャベツのコールスロー



B：9品
2,980円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・生ハムとサラミ、オリーブのピンチョス
・トマトとチーズのカプレーゼピンチョス
・帆立とブロッコリーのピンチョス
・イタリアンオムレツ
・ガーリックトースト
■サラダ
・シーザーサラダ
■温菜
・皮付きフライドポテト
■パスタ
・ペンネボロネーゼ
■肉料理
・豚肩ロースのタリアータ



C：9品
3,180円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・生ハムとサラミ、オリーブのピンチョス
・白身魚のビネガーマリネ
・スモークサーモンとクリームチーズのピンチョス
・トマトとチーズのカプレーゼピンチョス
・ガーリックトースト
■サラダ
・生ハムと3種キノコのサラダ
■温菜
・皮付きフライドポテト
■パスタ
・ペンネボロネーゼ
■肉料理
・鶏もも肉のソテー
ガーリックソース

オードブルプラン

hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー

法人様
スタンダード
パーティープラン

3,380円(税込)～／1名様

彩り豊かなフィンガーフードや人気の冷菜中心に組み合わせ、
セミナー後の懇親・交流会、立食パーティーにおすすめのラインナップ。
見た目も華やかで当社いちおしのプランです。



＜メニュー内容＞　冷菜のみ

A：12品
3,380円（税込）

■前菜

ピンチョス4種

・角切りローストビーフとペコロス
・鴨とオリーブ
・チキンとサラミ
・ホタテとブロッコリー
・生ハムグリッシーニ
・トマトのブルスケッタ
・2種類のカナッペ
・彩野菜とトマトとチーズのマリネ
・セミドライトマトとオリーブのマリネ
・鶏むね肉のスカペーチェ
・ファルファッレのサラダ
・季節のフルーツ盛り合わせ



＜メニュー内容＞

B：12品
3,680円（税込）

■前菜

ピンチョス4種

・トマトとチーズのカプレーゼ
・スモークサーモンとクリームチーズ
・帆立とブロッコリー
・紅茶鴨とオリーブ
・白身魚のビネガーマリネ
・イタリア野菜のカポナータ
・ガーリックトースト

■サラダ

・ローストビーフとローストポークの
サラダ仕立て
・生ハムと3種キノコのサラダ

■温菜

・皮付きフライドポテト
・フライドチキン

■選べるパスタ1品

・揚げなすのペンネアラビアータ
・4種のチーズのクリームニョッキ
・しらすとアンチョビキャベツの
フジッリ

■肉料理

・鶏もも肉のソテー
ガーリックソース



＜メニュー内容＞

C：12品
3,980円（税込）

■前菜

ピンチョス2種

・生ハムとサラミ、オリーブ
・アンチョビブロッコリー
・カニとアボカドのタルタル
・メカジキのケッカソース
・鶏肉のアラビアータ
・イタリアンオムレツ
・ガーリックトースト

■サラダ

・ローストビーフとローストポークの
サラダ仕立て
・シーザーサラダ

■温菜

・皮付きフライドポテトと
・白身魚のフリット

■選べるパスタ1品

・揚げなすのペンネアラビアータ
・4種のチーズのクリームニョッキ
・しらすとアンチョビキャベツの
フジッリ

■肉料理

・豚肩ロースのタリアータ

オードブルプラン

hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー

法人様
スペシャル
パーティープラン

4,280円(税込)～／1名様

前菜から肉・魚のメイン料理、デザートまで取り揃えた品数
食べ応えともに満足感のあるプラン。
歓送迎会や周年行事などにおすすめです。



＜メニュー内容＞　冷菜のみ

A：14品
4,280円（税込）

■前菜
ピンチョス3種
・トマトとチーズのカプレーゼ
・鴨とリンゴ
・チキンとサラミ
・生ハムグリッシーニ
・トマトのブルスケッタ
・2種類のカナッペ
・生ハムとドライフルーツ
・彩野菜とトマトとチーズのマリネ
・白身魚のスカペーチェ
・ゆで卵のシーザー仕立て
・紫キャベツのコールスロー
・イタリアンハムとサムソーチーズ
・蒸し鶏と、エビ、ホタテ、
季節野菜のチーズソース添え
・デザートの盛り合わせ
旬の果実添え



＜メニュー内容＞

B：14品
4,680円（税込）

■前菜
ピンチョス4種
・生ハムとサラミ、オリーブ
・角切りローストビーフとペコロス
・スモークサーモンとクリームチーズ
・トマトとチーズのカプレーゼ
・白身魚のビネガーマリネ
■サラダ
・シーザーサラダ
■温菜
・ポルペッティーネ
■選べるパスタ1品
・ミートソースとチーズのラザニア
・4種のチーズのクリームニョッキ
・小海老と季節野菜のフジッリ
■魚料理
・メカジキのソテー　ケッカソース
■肉料理
・牛肉のタリアータ
・鶏もも肉のソテー
ガーリックソース
・サルシッチャ
(イタリアンソーセージ)
■デザート
・2色のマカロン
・季節のパウンドケーキ



＜メニュー内容＞

C：14品
5,080円（税込）

■前菜
ピンチョス3種
・トマトとチーズのカプレーゼ
・角切りローストビーフとペコロス
・合鴨ローストとりんごソテー
・彩り野菜のペペロンチーノ
・帆立とブロッコリーのソテー
■サラダ
・小海老とずわい蟹のハーブサラダ
■温菜
・ポルペッティーネ
■選べるパスタ1品
・ミートソースとチーズのラザニア
・4種のチーズのクリームニョッキ
・小海老と季節野菜のフジッリ
■魚料理
・白身魚のソテー　季節野菜添え
■肉料理
・牛肉のタリアータ
・鶏もも肉のソテー
ガーリックソース
・サルシッチャ
(イタリアンソーセージ)
■デザート
・2色のマカロン
・季節のパウンドケーキ

10品
38名様～

オードブルプラン

hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー

※後片付けの簡単な使い捨て容器にて
お届けいたします。
※メニュー内容は季節により異なる場合がございます。
※写真はイメージです。
※各種ドリンクもご用意しております。
※追加にてピッツァのご注文も承ります。

小分けオードブルプラン A

※横浜市・川崎市のみお届け可能



1,600円(税込)／1名様



メニュー内容

彩りを重視した華やかなイタリアン冷菜を
取り分けやすいカップに入れてご用意しました。
レセプションパーティーや立食でのイベントに
おすすめです。

＜メニュー内容＞全10品

■冷菜
・芽キャベツのアンチョビソース
・ゆで卵のシーザーサラダ仕立て
・プチオニオンのロースト
・ファルファッレとドライトマト
・細切り野菜のピリ辛　・生ハムとサラミ、オリーブ
・ブロッコリーと帆立のソテー
・鶏唐揚げのバルサミコソース
・白身魚のビネガーマリネ
■デザート
・2色のマカロン

＜アップチャージ＞

＋税込500円(税抜463円)で下記2品追加
・麦入りイタリアンオムレツ
・メカジキのケッカソース
＋税込1,100円(税抜1,018円)で下記4品追加
・麦入りイタリアンオムレツ
・メカジキのケッカソース
・蟹とアボカドのタルタル
・合鴨ローストとりんごソテー

10品
38名様～

オードブルプラン

hors 'oeuvre

本格イタリアンを手軽に味わえる
オードブルデリバリー

※後片付けの簡単な使い捨て容器にて
お届けいたします。
※メニュー内容は季節により異なる場合がございます。
※写真はイメージです。
※各種ドリンクもご用意しております。
※追加にてピッツァのご注文も承ります。

小分けオードブルプランB

※横浜市・川崎市のみお届け可能



1,600円(税込)／1名様



メニュー内容

肉・魚・野菜をバランスよく取り揃え、
満足感もありながらカップ入りで取り分けやすく、
様々な年代の方にお楽しみいただけるプラン。

＜メニュー内容＞全10品

■冷菜
・キノコのトマトソースフジッリ
・紫キャベツのコールスロー
・芽キャベツのアンチョビソース
・ゆで卵のシーザーサラダ仕立て
・揚げなすのナポリ風ソース
・生ハムとサラミ、オリーブ
・鶏唐揚げ 黒胡椒味
・白身魚のビネガーマリネ
・鶏肉のアラビアータ
・イタリアンオムレツ

＜アップチャージ＞

＋税込500円(税抜463円)で下記2品追加
・ローストポークのハーブ風味トンナータソース
・カプレーゼ

＋税込1,100円(税抜1,018円)で下記4品追加
・ローストポークのハーブ風味トンナータソース
・カプレーゼ
・スモークサーモンとクリームチーズ
・角切りローストビーフマッシュポテト添え

SALVATORE CUOMO
CATERING SERVICE

Plan Introduction

ケータリングサービスのご紹介

～ケータリングサービス～

専任スタッフがお客様のご要望やご希望に応じて、プランをご提案いたします。
クロスや装飾、料理を盛りつける食器類まで会に合わせてご用意いたします。
また飲み放題のプランや、生ビールサーバーも提供もございます。
専任スタッフが会場でのドリンク提供、料理の盛り込みなどを対応いたします。
※プランにより内容が異なります。

※ご注文可能金額　料理・ドリンクの金額合計 220,000円(税込)以上からご注文を承ります。

こちらからもご確認いただけます。
↓

22万円～

ケータリング

Catering

お客様のご希望・ご予算や会の趣旨に合わせて
専任のケータリングプランナーが柔軟に
対応いたしますのでまずは
お気軽にお問い合わせください。

オリジナルの料理プランの提案





全社総会後の懇親会、新オフィスお披露目会など
空間の状況に合わせて最適なメニューと装飾を提案。
お客様のご希望や予算に合わせてご提案いたします。

飲み放題メニュー
(生ビールサーバーあり)



アルコール、ソフトドリンクの飲み放題メニュー。
生ビールサーバーのご用意があります。
スタッフがお注ぎいたします。

企業カラー、イベントに合わせたメニュー







企業カラーに合わせたメニューや装飾、
ロゴを使用した焼き菓子、ドリンクなど
社内だけでなく、レセプションなどのパーティーにも。

ケータリングプラン

本格イタリアンが楽しめる
ケータリングプラン

スタンダード
プラン

2,700円(税込)～／1名様

選べる前菜が嬉しい、当店のスタンダードなケータリングプラン。
前菜～デザートまでバランスよくご用意した、
様々なシーンでご利用いただきやすいプランです。



A：10品
2,700円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・選べる前菜
（下記より2品お選びいただけます）
トマトとチーズの
カプレーゼピンチョス
イタリア野菜のカポナータ
ホタテとブロッコリーのピンチョス
イタリアンオムレツ
紫キャベツのコールスロー

・ガーリックトースト
・生ハムとサラミの盛り合わせ
・季節の蒸し野菜　2種のソース添え

■温菜
・フライドチキン
・スパイシーポテト

■パスタ
・しらすとアンチョビキャベツの
フジッリ

■肉料理
・鶏もも肉のソテー
ガーリックソース

■デザート
・2色のマカロンと季節の
パウンドケーキ盛り合わせ



B：12品
3,600円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・選べる前菜
（下記より2品お選びいただけます）
合鴨とリンゴのピンチョス
トマトとチーズの
カプレーゼピンチョス
ズワイガニとアボカドのディップ
イタリアンオムレツ
紫キャベツのコールスロー

・トマトのブルスケッタ
・生ハムとサラミ、モルタデッラの
盛り合わせ
・シーザーサラダ
・海老とホタテ、季節の蒸し野菜
2種のソース添え

■温菜
・フライドチキン
・スパイシーポテト

■主食
・ミートソースドリア

■肉料理
・イタリアンソーセージ
・豚肩肉のロースト

■デザート
・2色のマカロンと季節の
パウンドケーキ盛り合わせ



C：14品
4,500円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・選べる前菜
（下記より2品お選びいただけます）
タコとオリーブのピンチョス
トマトとチーズの
カプレーゼピンチョス
合鴨とリンゴのピンチョス
角切りローストビーフと
ペコロスのピンチョス
ズワイガニとアボカドのディップ

・クリームチーズのカナッペ
・サーモンのカナッペ
・生ハムとサラミ、モルタデッラ、
ローストビーフの盛り合わせ
・海老とホタテ、季節の蒸し野菜
2種のソース添え

■温菜
・フライドチキン
・スパイシーポテト
・白身魚のフリット　タルタルソース

■主食
・ミートソースドリア

■肉料理
・イタリアンソーセージ
・鶏もも肉のソテー
ガーリックソース
・豚肩肉のロースト

■デザート
・季節のフルーツとデザートの
盛り合わせ

ケータリングプラン

本格イタリアンが楽しめる
ケータリングプラン

フィンガーフード
プラン

2,700円(税込)～／1名様

立食パーティーにおすすめ！
ピンチョスや小分けの前菜を中心に肉・魚介・野菜を
バランスよく組み合わせたプランです。



A：10品
2,700円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・生ハムとグリッシーニ
・トマトのブルスケッタ
・合鴨とオリーブのピンチョス
・イタリアンオムレツ
・ホタテとブロッコリーのピンチョス
・イタリア野菜のカポナータ
・白身魚のスカペーチェ

■サラダ
・シーザーサラダ

■温菜
・フライドチキン
・スパイシーポテト



B：12品
3,600円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・生ハムとグリッシーニ
・クリームチーズのカナッペ
・サーモンのカナッペ
・チキンとサラミのピンチョス
・ホタテとブロッコリーのピンチョス
・彩り野菜とトマトのカプレーゼ
・鶏むね肉のスカペーチェ
・セミドライトマトとチーズのマリネ
・ファルファッレとドライトマトのサラダ仕立て

■温菜
・白身魚のフリット
タルタルソース
・フライドチキン

■デザート
・季節のフルーツ盛り合わせ



C：14品
4,500円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・生ハムとグリッシーニ
・クリームチーズのカナッペ
・サーモンのカナッペ
・合鴨とリンゴのピンチョス
・モルタデッラとチーズ
・彩り野菜とトマトのカプレーゼ
・メカジキのケッカソース
・ゆで卵のシーザー仕立て
・タコとオリーブのピンチョス
・角切りローストビーフと
ペコロスのピンチョス

■温菜
・白身魚のフリット　タルタルソース
・フライドチキン

■デザート
・2色のマカロンと季節の
パウンドケーキ盛り合わせ
・季節のフルーツ盛り合わせ

ケータリングプラン

本格イタリアンが楽しめる
ケータリングプラン

パーティー
ブッフェ
プラン

3,000円(税込)～／1名様

イタリアンの定番料理を大皿で提供！
前菜はもちろん、温菜も充実したボリュームのあるプランです。
歓送迎会や周年行事など、あらゆる行事におすすめです。



A：10品
3,000円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・イタリア野菜のカポナータ
・ミニトマトとチーズのカプレーゼ
・生ハムとサラミ、モルタデッラの盛り合わせ
・シーザーサラダ
・ガーリックトースト

■温菜
・スパイシーポテト
・ポルペッティーニのトマト煮込み

■パスタ
・しらすとアンチョビキャベツのフジッリ

■肉料理
・鶏もも肉のソテー ガーリックソース

■デザート
・2色のマカロンと季節のパウンドケーキ盛り合わせ



B：12品
4,000円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・スモークサーモンのマリネ
・ミニトマトとチーズのカプレーゼ
・海老とホタテ、ブロッコリーのソテー
・生ハムとサラミ、モルタデッラ ローストビーフの盛り合わせ
・シーザーサラダ
・ガーリックトースト

■温菜
・フライドチキン
・スパイシーポテト
・ポルペッティーニのトマト煮込み

■魚料理
・白身魚のアクアパッツァ仕立て

■肉料理
・豚肩肉のロースト

■デザート
・季節のフルーツ盛り合わせ



C：14品
5,000円（税込）

＜メニュー内容＞

■前菜
・スモークサーモンのマリネ
・ミニトマトとチーズのカプレーゼ
・タコのカルパッチョ仕立て
・イタリア野菜のカポナータ
・生ハムとサラミ、モルタデッラ ローストビーフの盛り合わせ
・シーザーサラダ
・ガーリックトースト

■温菜
・フライドチキン
・白身魚のフリット　タルタルソース

■主食
・海の幸のパエリア

■肉料理
・イタリアンソーセージ
・鶏もも肉のソテー ガーリックソース
・豚肩肉のロースト

■デザート
・季節のフルーツ盛り合わせ

1人あたり
￥2400（税込）～

飲み放題

Drink Plan

※2時間制スタッフサーブ付き
※ラストオーダーなし

生ビール、赤・白ワイン、サワー、ソフトドリンクまで幅広く
お楽しみいただける飲み放題プランをご用意しております。







飲み放題プラン＜ 13種＞
2,400円(税込)

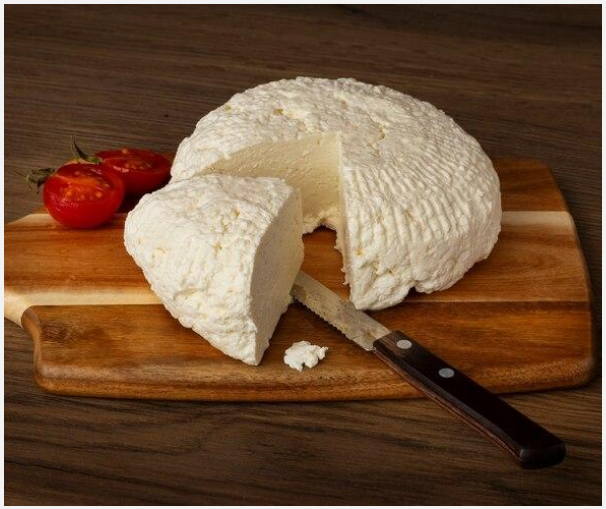
・生ビール（アサヒスーパードライ／生樽サーバー）
・ハイボール
・レモンサワー
・赤ワイン（サルヴァトーレロッソ）
・白ワイン（サルヴァトーレビアンコ）
・ジンジャーハイボール
・キティ
・オペレーター
・シャンディガフ
・ウーロン茶（煌）
・ジンジャーエール（カナダドライ）
・なっちゃんオレンジ（果汁40%）
・ミネラルウォーター

飲み放題プラン＜ 17種＞
2,800円(税込)

・生ビール（アサヒスーパードライ／生樽サーバー）
・キリングリーンズフリー（ノンアルコールビール）
・ハイボール
・レモンサワー
・スパークリングワイン＜PB＞
・赤ワイン（サルヴァトーレロッソ）
・白ワイン（サルヴァトーレビアンコ）
・ジンジャーハイボール
・キティ
・オペレーター
・シャンディガフ
・梅酒
・ウーロン茶（煌）
・コカ・コーラ
・ジンジャーエール
・なっちゃんオレンジ（果汁40%）
・ミネラルウォーター

Special Performance

お客様の目の前で特別なパフォーマンス



普段では見られない、生モッツァレラを
その場でカットしてご提供

**生モッツァレラ
チーズご提供**



サルヴァトーレクオモのピッツァ職人が
現地に赴き、お客様の目の前で焼き上げます

**出来立て！
ピッツァ**



専用スライサーを使用し、会場で削りたての
生ハムをお楽しみいただけます。

**削りたて
生ハム**

SALVATORE CUOMO
CATERING SERVICE

🍴 How to order 🍴

オーダーの流れ

オードブルプラン

hors 'oeuvre



1. オーダーフォーム
   ご入力
   ※下記HP
2. 担当者より
   ご連絡・お見積り
   ※1～2日以内
3. ご注文確定
   ※お届け日5日前15時迄
4. お届け

ケータリング

Catering



1. オーダーフォーム
   ご入力
   ※下記HP
2. 担当者より
   ご連絡・お見積り
   ※1～2日以内
3. お電話・対面・
   オンラインにて
   お打ち合わせ
4. お見積送付
5. 会場確認
   ※ご希望のお客様のみ
6. ご注文確定
   ※お届け日10日前
   15時迄
7. 当日会場にて
   設置・提供

●サルヴァトーレケータリング HP　https://www.salvatore.jp/catering/

SALVATORE CUOMO
CATERING SERVICE

Q&A よくあるご質問

Q:代金の支払い方法は何がありますか？

A:現金払いとクレジットカード払いがございます。

※事前にご相談いただければ、ご請求書払いも承ります（当社規定あり）。

詳しくはお問い合わせください。

Q:おしぼりなどの備品は付いてきますか？

A:使い捨てフォーク、おしぼり、紙皿をご注文の人数様分お持ちいたします。

Q:配送料はかかりますか？

A:オードブルデリバリーは配送料無料です。ケータリングは別途運搬費（お料理・ドリンク等の税抜小計の10%）を頂戴しております。詳しくはお気軽にお問い合わせください。

Q:配達可能エリアはどこですか？

A:東京都: 港区、渋谷区、新宿区、千代田区、文京区、中央区、江東区、品川区、目黒区、世田谷区、大田区
神奈川県: 川崎市川崎区、川崎市幸区、川崎市中原区、川崎市高津区、横浜市中区、横浜市都筑区、横浜市西区、横浜市港北区、横浜市鶴見区、横浜市神奈川区

配達可能エリアにおいて、一部配達対象外となる場合がございます。

また、東京都・神奈川県以外でも、対応可能な場合がございます。詳細はお気軽にお問い合わせください。

Q:注文はいつまでにすればいいですか？

A:オードブルデリバリーはお届け日の【5日前15時まで】

ケータリングはお届け日の【10日前15時まで】にご注文の確定をお願いしております。お急ぎの場合にはお電話にてご連絡をお願いいたします。

＜お問い合わせ先＞03-3400－1055

Q:プラン内容は変更できますか？

A:変更可能です。お気軽にお問い合わせください。変更するお料理によっては、金額が前後することがございます。

Q:いくらから注文可能ですか？

A:オードブルデリバリーは60,000円（税込）から、ケータリングは220,000円（税込）からご注文可能です。

※オードブルデリバリーは消費税率8%、ケータリングは消費税率10%が適用されます。

※お急ぎの場合は、下記電話番号までお電話をお願いいたします。

ケータリング営業担当者より折り返しご連絡いたします。

またHPからのお問い合わせは24時間受け付けております。

お気軽にご連絡ください。

☎03-3400-1055

受付時間／11:00-22:30


Y's table
CORPORATION