

＝からだもこころもよろこぶリジェネラティブケータリング＝
WiLLDのケータリングは、2025年に10周年を迎えました。
多様な経験から、シーンに合わせて最適なプランをご提案します。



会社の仲間と

(20名以下のチーム打ち上げから、最大400名様まで実績あり)



ウェディングで



ご自宅や別荘で

湘南・西湘の無農薬野菜を主役とし、その日のために仕入れた無農薬・自然栽培の野菜を主役に、土壌の再生・生態系の回復を意識した食材を使用し、自家製の発酵調味料やオーガニックスパイスで味付けをした、体と心を整えるお料理をご用意します。地元生産者とのつながりを大切にし、フードロス・プラスチック削減にも配慮した、「食べて未来へつなぐ」ケータリングです。

湘南はイメージつくけど、西湘って・・・

神奈川県西部に位置する2市8町(小田原市、南足柄市、中井町、大井町、松田町、山北町、開成町、箱根町、真鶴町、湯河原町) 温暖な気候に恵まれた環境の中で、柑橘類やキウイフルーツ、梅、茶、米などさまざまな作物が栽培されています。

Catering ビュッフェケータリング

※料金は目安ですのでご相談ください

お料理は必ずしも人数分のご注文は必要ありません。フードロスを考えて食べ切れる量でご相談しながら決めさせていただきます。ドリンクは人数分のご注文をお願いします。

Style	BOXビュッフェ おしゃれなBOX入りのお料理を テーブルにセッティング	テーブルビュッフェ 什器は使用せず テーブルにお料理を平面に並べます	立体ビュッフェ 什器を使用し立体的にお料理を表現 パーティーを華やかに演出します
お渡し方法	会場までお届け	会場にてセッティング	会場にてセッティングからサーブまで
料理	季節の料理 趣旨をお伺いしてご提案(ヴィーガン、ベジタリアン、ペスカタリアン対応可)		
テーブルセッティング (1回あたり)	BOXプラン	テーブルビュッフェ※10食以上より対応可	立体ビュッフェ ※30食以上より対応可
	お届けのみのデリバリープランは配達料のみ テーブルに設置+3,000円(3,300)	5,000円(5,500)～	30,000円(33,000)～
料理料金 (1名様あたり)	6-7種3,000円(3,300円)～ 最低注文数はエリアにより異なります(配達料金頁参照)		
ドリンクオプション	なし	1杯1000円(1,100円)～、フリードリンク1名様3,500円(3,850円)～、詳細は別頁	
含まれるもの	紙皿、箸、(フォーク)おしぼり、トング、ペーパー		紙皿、箸、(フォーク)おしぼり、トング、ペーパー ※ゼロウェイストプラン+500円(550円)/お一人様～
パーティ中スタッフ 回収・片付け	なし	不要なスタイルでご提案可 別途お見積りも可能	12,000円(13,200円)～ 回収、片付け含む
配達	配達料は別途料金表参照		
お支払い方法	当日現金・paypay・事前クレジット決済ご請求書発行後日お振込(法人様のみ)		
対応可能曜日	ご希望の日程をご相談ください		ご希望の日程をご相談ください

株式会社Tulaは適格請求書発行事業者です。PL保険にも加入。

bento/box デリバリー

※料金は目安ですのでご相談ください

Style	カジュアル お弁当箱にお料理を詰めてお届け	エレガント 上品なお弁当箱にお料理を詰めてお届け
お渡し方法	会場へお届け	会場へお届け
料理	季節の料理5品～8品	季節の料理9品～
料理料金	発注数	単価
	50個～	1,800円(1,944)～
含まれるもの	20個～	2,500円(2,700)～
	箸、おしぼり	箸、おしぼり
配達・回収	回収なし、配達料は別途	回収なし、配達料は別途
お支払い方法	当日現金・paypay・事前クレジット決済 ご請求書発行後日お振込	当日現金・paypay・事前クレジット決済 ご請求書発行後日お振込
対応可能曜日	ご希望の日程をご相談ください	ご希望の日程をご相談ください

Arrange テーブルアレンジ例

立体ビュッフェ

A



B



C



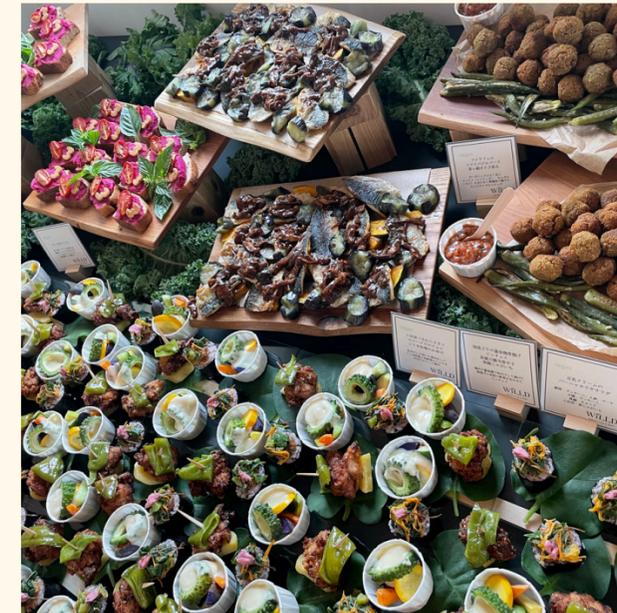
D



E



F



Arrange テーブルアレンジ例

テーブルビュッフェ

リトリートスタイル



テーブルビュッフェ



BOXスタイル
(セッティングあり)



WiLLDデリバリー

契約農家から届く旬野菜と自家製発酵調味料「野菜が主役」のお料理

ヴィーガン、ベジタリアン対応もOK、地魚や国産肉の使用もご希望に合わせてアレンジします。

1



1,800円(1,944円)~/人
無農薬小田原米に
6種類のおかずを
詰めた満足度の
高いお弁当です。

2



2,500円(2,700円)~/人
ボリュームたっぷり
おむすび2つに8種のおかず
を詰め込んだお弁当です。

3



3,800円(4,104円)~/人
旅行気分を盛り上げる、
地元食材が楽しめるお10種の
おかず、とプチデザート
お吸い物付き。

4



8,000円(8,640円)~/人
夕食+翌日朝食セット
夕食はビュッフェBOX
少人数でもパーティー気分を
楽しめる華やかなBOXスタイル
朝食もセットで、朝ゆったり
過ごせます。

ドリンクのご案内

WiLLDセレクト こだわりドリンクプラン

WiLLDが厳選した、オーガニック・クラフト系のドリンクを中心とした体にやさしいドリンクプラン
素材の味わいや香りを引き立てるラインナップで、食事とのマリアージュをお楽しみいただけます。

基本料金(2時間):15,000円(税込16,500円)～

A:フリードリンクプラン (アルコール含む)

お一人様 3,500円 (税込3,850円)～

時間:2時間制 (ラストオーダー90分)

※少人数の場合はお持ちできる種類と量に限りがあります (事前相談)

※30分延長ごとに+500円/お一人様 (税込550円)

※ご希望のドリンク内容により料金は変動いたします。

B:3杯セットプラン (種類はご相談にて)

お一人様 2,500円 (税込2,750円)～

<ドリンク例>

国産クラフトビール/自然派ワイン/純米日本酒/熱海クラフトジン/丹沢クラフトウイスキー/湘南柑橘ハイボール/旬ハーブのモヒート/オーガニックジュース/ナチュラルモクテル/ルイボスティー など

<オプション>

・ネームリボン付きグラスレンタル:お一人様+200円 (税込220円)・ホットドリンク対応:お一人様+500円 (税込550円) / 1

回あたり5,000円 (税込5,500円)

テーブルレンタル:別途お見積り



ドリンク持込みサポートプラン

こだわりのお酒でおもてなししたい、
お好みのドリンクをお好きなだけ用意したい、
持ち込みや近くの酒屋さんで手配いただき
WiLLDが当日の抜栓とサーブを担当するプランです。
大人数でのイベント、コストを抑えたい場合におすすめです。

基本料金 (2時間) : 35,000円 (税込38,500円)～

(抜栓・セッティング・サーブスタッフ2名・栓抜き・ソムリエナイフのご用意含む)

<オプション>

・お酒の手配代行:15,000円 (税込16,500円)～

・クラフト生ビールサーバー レンタル:15,000円 (税込16,500円)

・ネームリボン付きグラスレンタル:1個 300円 (税込330円)

・プラカップ、紙カップ:お一人様100円 (税込110円)

・季節の柑橘:1,200円/柑橘2つ分程度 (税込1,320円)～

・ホットドリンク対応:お一人様+500円 (税込550円) / + 1回

あたり5,000円 (税込5,500円)

・テーブルレンタル:別途お見積り

※ドリンク・氷・ミネラルウォーター・酒屋配達料などはすべて実費をお支払いください。

※プラン外の人件費や備品が必要な場合は、別途お見積りさせていただきます。

オプション

こんなこともできます!お気軽にご相談ください ✨

講座の企画運営

食に関するセミナー、料理教室、ヨガレッスンなど

ドリンクのご用意

WiLLDセレクトのこだわりドリンクご用意の他、
地域に根ざした酒屋や醸造所とのコラボレーション

アテンドスタッフのご手配

受付、サーブ、ソムリエなど、その会にぴったりの人材を

空間演出

デザイナーやアーティストによる会場レイアウト、
デコレーション、フラワーアレンジメント等

食器、カトラリーのご手配

ゴミを出さない「ゼロウェイスト」のパーティー



ディレクション費用・紹介料は内容に応じて別途頂戴いたします
(詳細はお見積りにて)

Option

出張レストラン スタイル



会場で仕上げたお料理をすぐにお召し上がりいただけるレストランのようなプランです。

A:おひとり様ずつお皿に盛りコーススタイルで
1回150,000円～(消費税別途)

B:大皿に盛り付けたビュッフェスタイルで
1回80,000円～(消費税別途)

MENU例

- ・地野菜と豆乳の冷製ポタージュ
- ・地野菜と相模湾魚のカルパッチョ
- ・前菜盛り合わせ3種
(湯河原猪パテのカナッペ、相模湾地魚磯辺フリット、地野菜料理)
- ・地魚ソテー地野菜グリル添え
- ・湯河原猪のグリル
- ・パンまたは季節のごはん
- ・地果物とブラマンジェ

オプション:ドリンク、テーブルセッティング、サーバースタッフの追加、その他ご要望に合わせてお見積もりいたします。