



Mo:take
quality catering to go out



Mo:take のベースとなるプランです。
「食」に “驚き” と “体験” を詰め込みました。



室内にしながら、まるでグランピングのような
お食事体験をお届けするプランです。

ORIGINALS

Mo:take オリジナルプラン (お食事のみ)

¥3,000 ~ / 1名 (配送料・装飾代込、税別)

MENU

新鮮野菜のガーデンバーニャカウダ

牛肉とズッキーニのナムル

厚揚げとオクラのマリネ

タンドリーチキン

ベーコンとほうれん草のショートパスタ

食べられる土

※メニュー内容は一例です。

OUTDOOR

アウトドアスタイルプラン (お食事のみ)

¥3,300 ~ / 1名 (配送料・装飾代込、税別)

MENU

スモークベーコンとスモークチーズの彩りサラダ

大山鶏の丸焼き

海老と地中海野菜の香草グリル

牛もも肉のビール煮

きのことレモンのバターライス

※メニュー内容は一例です。



ダイナミックなバックリブのグリルを中心に
人気のアメリカンフードをお届けするプランです。

AMERICAN DINERS

アメリカンダイナープラン（お食事のみ）

¥3,500～/1名（配送料・装飾代込、税別）

MENU

オリジナルミニバーガー

バックリブのグリル

ハーブバターのフライドポテト

オニオンリング

バッファローウィング

ミートボールマトソースパスタ

※メニュー内容は一例です。



Mo:take が考える和食の
新しい進化系スタイルのプランです。

NEO JAPANESE

NEO JAPANESE プラン（お食事のみ）

¥3,500～/1名（配送料・装飾代込、税別）

MENU

厚揚げとじゃこのシーザーサラダ

洋風もつ煮込み

だし巻きドック

スペアリブの山椒田楽焼き

鮭とブロッコリーの柚子タルタルソース和え

色とりどり旬の一口おにぎり

※メニュー内容は一例です。

Finger Foods

フィンガーフードプラン（お食事のみ）

¥2,500(4品)～応相談/1名

（配送料・装飾代込、税別）

気軽に手に取りやすく、
軽食などにもぴったりのプランです。



FREE CHOICE OPTION

オリジナルポップコーン

基本料金 ¥20,000～ + ¥200/1名

ポップコーンマシンごとお持ちいたしますので、見た目にもインパクトは抜群！ポップコーンが弾けて出来上がる際の心地よい音と芳ばしい香りが心躍ります。



食べられる土

¥20,000～

Mo:take が開発した、「土の様に見える食べ物」。お野菜のためのドライドレッシングとしてお召し上がり下さい。



生ハムの原木

¥650 / 1名

見た目も豪快な生ハムの原木をご提供し、お客様ご自身で削ってお召し上がりもいただけます。



動物バーグ

¥650 / 1名

鹿、いのしし、ラム、牛の4種類のお肉を使い、普段あまり食べることのない動物のお肉を使用したハンバーグ。

野菜の水槽

¥500 / 1名

適切な処理をした野菜は、水槽から取り出して食べてみると、みずみずしくジュシーにお召し上がり頂けます。



2時間フリードリンクプラン

¥2,300～/1名

ビール、グラスワイン（赤・白）、カクテル（カシス、ウォッカ、ジン）、ウイスキー、ソフトドリンク（オレンジ、グレープフルーツ、ジンジャーエール、ウーロン茶）がベーシックなメニューとなります。他にメニューを追加したい場合は、[Mo:take](#)にご相談ください。