

MOSS CROSS TOKYO
PARTY PLAN





INTRO.

MOSS = 苔の風情ある佇まいは
詫び寂びに代表される日本人の美意識の象徴。
深く渋い黄緑色の苔は、日本庭園や盆栽の影の立役者で
悠久な時を紡ぐ支えとなります。

MOSSと共に歩む生産者様や大切なお客様、
祝宴の主役である新郎新婦が華やかな花だとしたら
私達は、その華やかな花々を引き立てる「苔」となる。

印である「宝結び」は、宝物を包むときの飾り結びの形から
生まれたとされています。連続する無限を意味し
永久の繁栄、長寿、多幸などを願う吉祥紋。

苔の美学を『食』の世界観に反映しつつ、多種多様な
ヒト・モノ・コトが交差交流し大切な縁を紡ぐ場所となります。



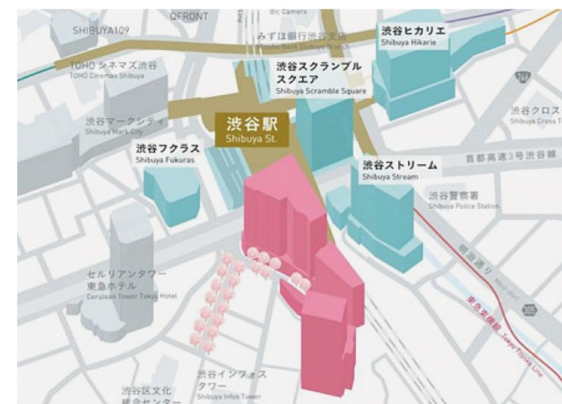


LOCATION

2024年2月、渋谷桜丘エリアに誕生した複合施設「渋谷サクラステージ」Sakuraタワー内の世界的ブランドホテル・ハイアットハウス東京渋谷のメインダイニング『MOSS CROSS TOKYO』

JR渋谷駅の新南改札に隣接するサクラステージはフードやカルチャーなど50近くのテナントを構えており、文化の中心地・渋谷の新たなランドマークとして日々賑わいを提供しています。

渋谷駅にはJR山手線をはじめ東京メトロ銀座線や副都心線、東急田園都市線・東急東横線など10路線が乗り入れているほか、各所へのバス路線も充実。成田空港からは成田エクスプレスで、羽田空港からはリムジンバスで約50分という好立地です。

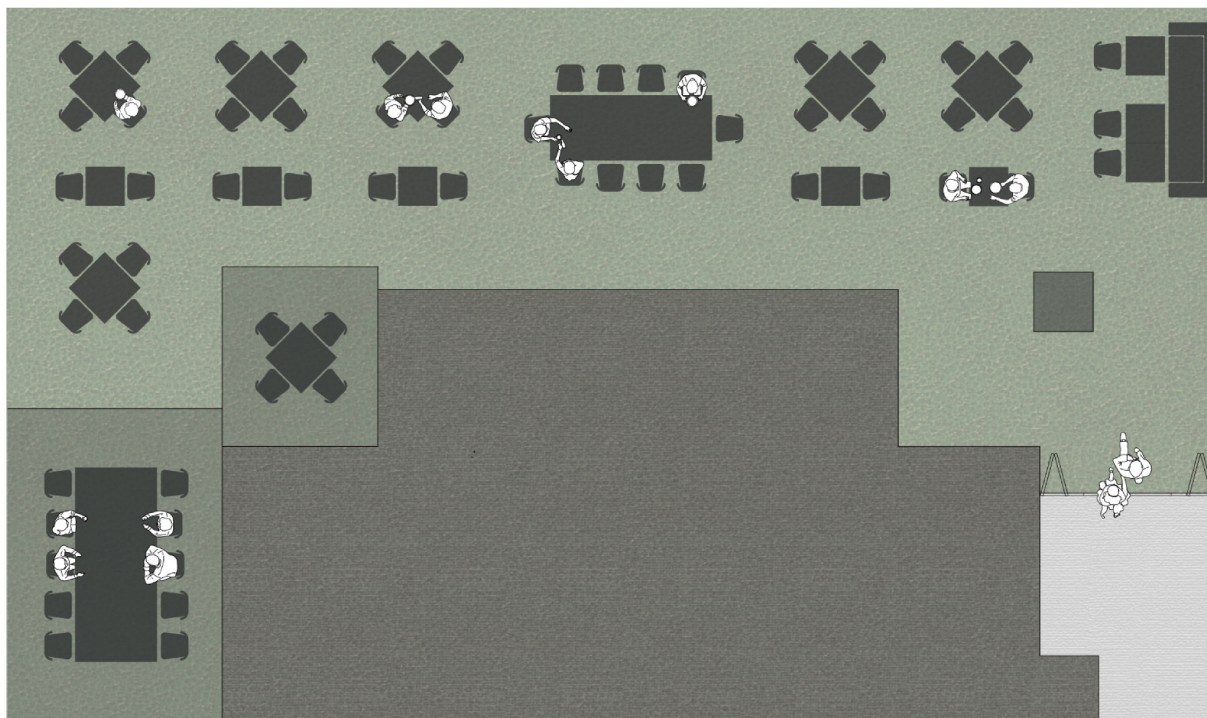




VIEW & SPACE

16階に位置するレストランの二面の窓の外には代官山・目黒方面への眺望が広がります。昼は明るい光が差し込み、夜は夜景を楽しめる、開放感のある落ち着いたワンフロア空間でホテルならではの上品な空気が流れる中、ゲスト達の距離の近いアットホームな宴が叶います。10名まで収容できる個室や半個室は、控え室やストックスペースとしてもご使用いただけます。





SPECS

■フロア

面積：200㎡

天井高：3.2m

■収容

着席形式：30～50名

立食形式：50～100名

シアター形式：最大50名

スクール形式：最大40名

個室：6～10名

半個室：2～6名

■設備

マイク：無線2本

音響：CD/iPod/iPad/iPhone/PC

映像：プロジェクター / 100"スクリーン

Free Wi-fi

※各種機材 手配可能



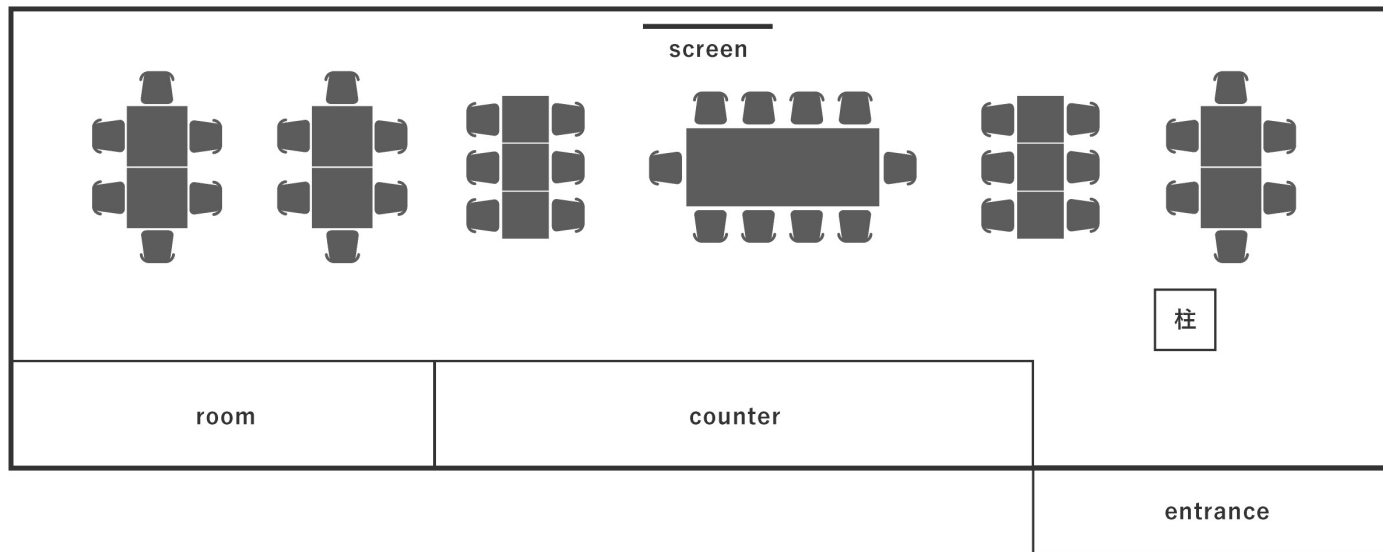
SEATING

着席スタイル

■イメージ A

- ・ 10 名席 × 1
- ・ 6 名席 × 5

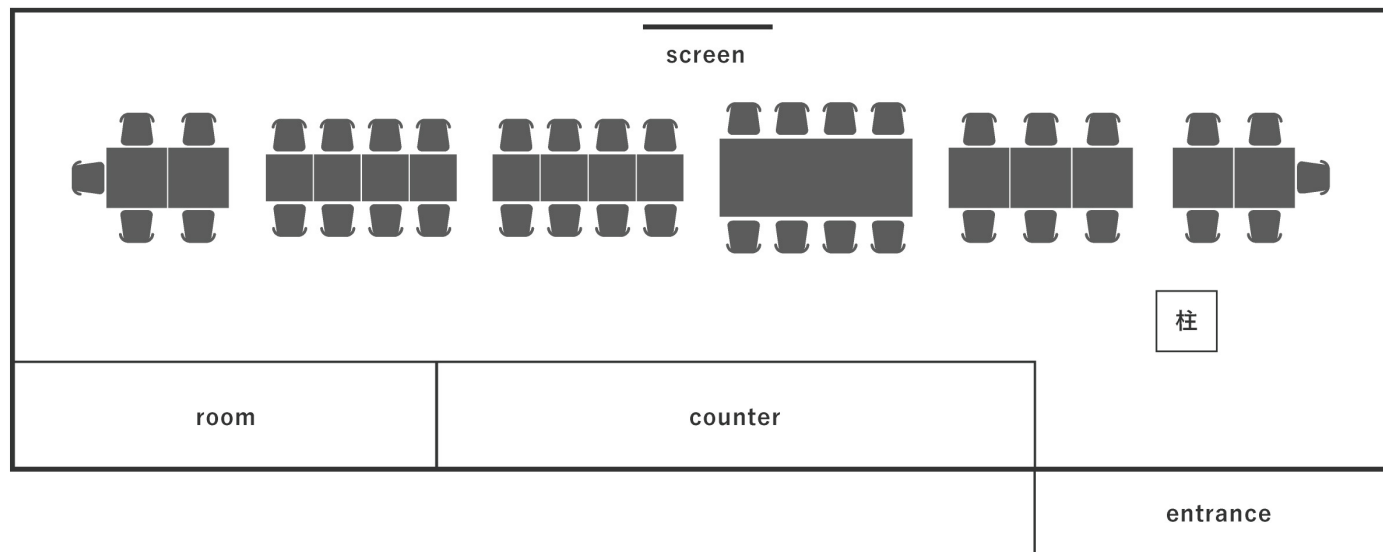
40 名様



■イメージ B

- ・ 8 名席 × 3
- ・ 6 名席 × 1
- ・ 5 名席 × 2

40 名様





COURSE

30名～16,000円

着席スタイル | メニュー例

Course

・アミューズ・

漢方卵のロワイヤル 薬膳ブイヨン・ドゥ・レギュームの餡

・冷菜・

“SHOKADO-9” ～9つの物語～

・魚料理・

スペシャリテ 鮑のペルシヤード 苔庭の香り

・肉料理・

漢方和牛フィレの炭火焼 月見コンフィ オリエンタルソース

・酢・

トマト麻婆豆腐丼 ハーブサルシッチャ

・デザート・

マンゴーのパルフェ スパイスメレンゲ
レモンガラスのムース

Drink

ビール | 白ワイン | 赤ワイン | ハイボール | カクテル
ソフトドリンク数種

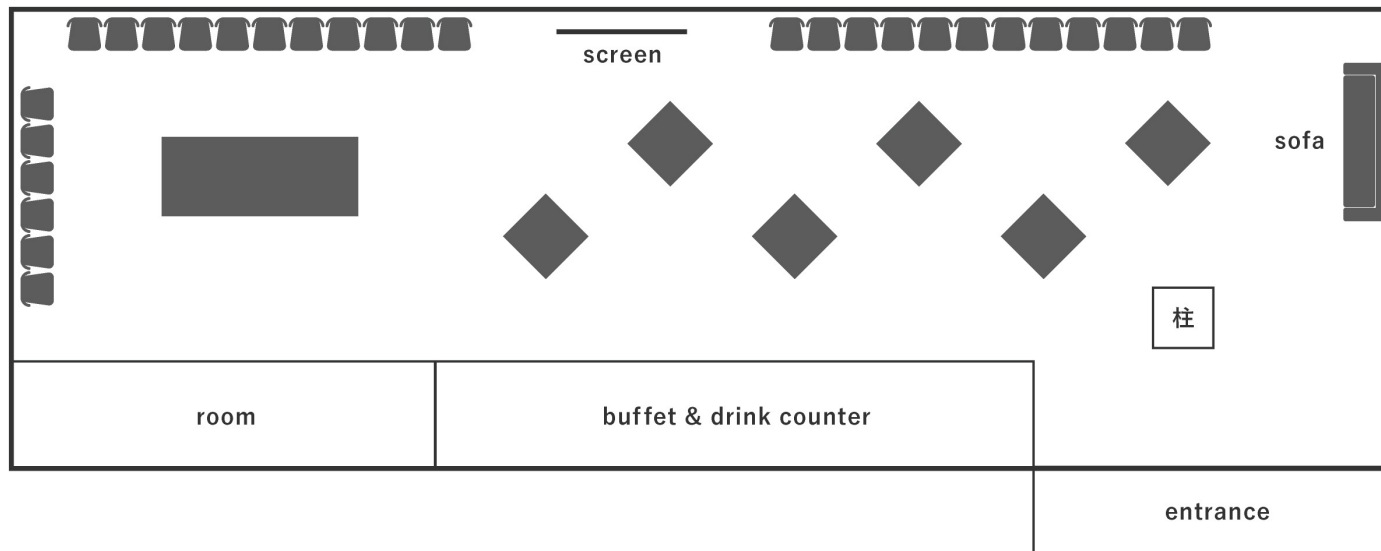
* 季節や仕入れの関係で変更する場合がございます。

* ご希望の応じて品数や料理のグレードアップもご相談可能です。

STANDING

立食スタイル

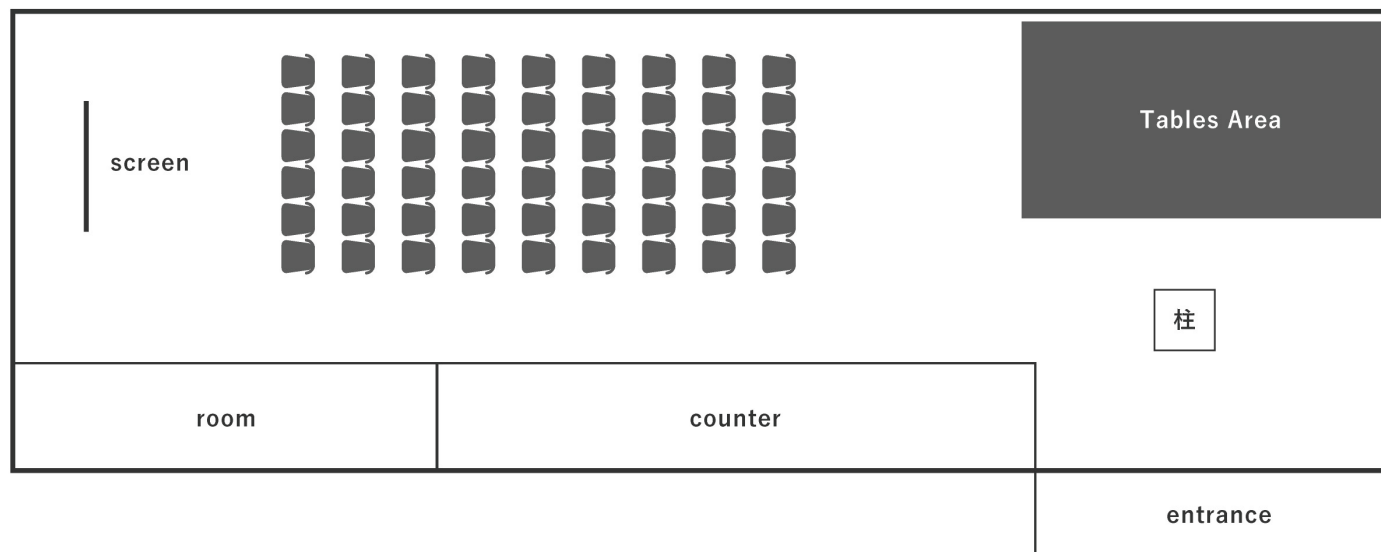
- ・スクリーンは可動式です。
- ・椅子は窓側に沿って配置します。
- ・テーブルはご参加人数により配置する数を変更します。



THEATER

シアタースタイル

- ・スクリーンは可動式です。
- ・不要なテーブルは端に寄せます。
- ・椅子はご参加人数により配置する数を変更します。





BUFFET

60名～ 8,000円

立食スタイル | メニュー例

Buffet

・前菜6品・

赤海老のシェリー酒漬け

旬果実と生ハム 醃酵檸檬のアクセント

バジル香るパン・コン・トマテ

長崎県ぶどう鯛の炙りカルパッチョ サーモンキャビア

シェフおまかせの季節サラダ

気仙沼ピーチシャークのフィッシュ&チップス
プレミアムウスターと西土佐ぶしゅかんタルタル

・メインディッシュ・

トリュフ香る驚異的マッシュルームのリゾット

もち豚のハープロティソース・チミチュリ

・デザート・

漢方卵のキャラメルプリン

Drink

ビール | 白ワイン | 赤ワイン | ハイボール | カクテル
ソフトドリンク数種

* 季節や仕入れの関係で変更する場合がございます。

* ご希望の応じて品数や料理のグレードアップもご相談可能です。



CHEF

福島 信幸 NOBUYUKI FUKUSHIMA

宮崎県出身。調理師専門学校卒業後、都内有数のフランス料理店で修業し2005年に渡仏。ブルゴーニュやリヨンのミシュラン獲得レストランで研鑽を積み帰国。その後都内レストランで料理長を務め、2019年よりCROSS TOKYOグループに参画。

2020年『CROSS TOKYO』2代目料理長就任。

2021年『CROSS WONDER DINING』開業と共に料理長就任。

2024年『MOSS CROSS TOKYO』開業と共に料理長に就任。

CONCEPT

『和漢洋オキュイジーヌ』

フランス料理の調理技法に日本の「医食同源」「薬膳」「醗酵」、東洋の「食医」などの考えを融合させたオリジナルの世界観。

シェフが惚れ込んだ日本各地のこだわり食材の魅力が遺憾なく発揮された、食べる人の心身を癒し労わる『和漢洋オキュイジーヌ』をMOSS CROSS TOKYOで存分にお楽しみ下さい。





HISTORY

「NO」は無い。

皆様の特別な1日を全力でお手伝い致します。

イベントやパーティの他、記者会見や映像撮影の会場など
皆様のニーズに合わせたその日限りのメニューや
会の主旨に合わせたオリジナルカクテルの提案も可能です。
コース仕立て、大皿スタイル、ブュッフェスタイルなど
多様な皆様の“おもてなし”をプロ集団がお手伝いします。

■ CROSS TOKYO Group 過去のイベント実績

- ・ 地方自治体 PR イベント（特産品を使用した料理を提供）
- ・ インポーター主催イベント（ワインに合わせた料理を提供）
- ・ 伊ワインメーカーズディナー
- ・ シャンパーニュメーカーズディナー
- ・ 日本酒メーカーズディナー
- ・ キャビアメーカーズディナー
- ・ 仏シェフとのコラボレーションイベント
- ・ 食材生産者とのコラボレーションイベント
- ・ 化粧品会社 新作発表会（製品に合わせた料理を提供）
- ・ 企業イベント会場（コンセプトに合わせた料理を提供）





CATERING

私たちは、様々な場面のケータリングを承っております。
フィンガーフード、bufféスタイル、シェフのフルコースなど
料理だけでなく、ご提供方法やドリンクの種類、空間演出まで
お客様のご要望を伺い、予算に合わせてコーディネートします。
皆様の我が侘なリクエストをTeam CROSS にぶつけて下さい。
お弁当やオードブルのデリバリーのみもご相談いただけます。

費用ご相談（ケータリング内容により変動がございます）

料理＆ドリンク + 出張・運搬代 + レンタル備品代

■CROSS TOKYO Group ケータリング実績（一部）

- ・某ファッションブランドコレクション *毎シーズン担当
- ・某地方自治体主催イベント @在日フランス大使館
- ・某ファッションブランド お披露目会
- ・某コスメ企業 周年パーティ
- ・某企業 プレス発表会



ACCESS

■電車（渋谷駅）

・JR

- …… 新南改札（3F 連結通路）徒歩 2 分
- …… 南改札西口 徒歩 5 分

・東京メトロ半蔵門線 | 副都心線 | 東急東横線 | 田園都市線

- …… 渋谷ヒカリエ 1 改札

・東京メトロ銀座線

- …… スクランブルスクエア方面改札

■車

専用駐車場はございません。

近隣の駐車場をご利用いただきますようお願いします。

■タクシー

ハイアットハウス 2F の車寄せで降車いただくと便利です。



所在地

〒150-0031 東京都渋谷区桜丘町3-3
ホテルハイアットハウス 東京 渋谷 16 階 (Lobby)

営業時間

Lunch 11:30-15:00 (L.O.14:00)
Dinner 17:30-22:00 (L.O.21:00)

電話番号

03-5428-3893

ホームページ

<https://www.mosscrosstokyo.com/>

Instagram

@mosscrosstokyo.shibuya



問合せフォーム

