

Oliva Wedding



OLIVA
Cucina Caffè



page of LIFE

これまでの人生で 何人の人に出会いましたか？

公園 学校 バイト 塾 図書館 旅先 会社 友人 家族 恋人…

今のお二人がここに在るのも 出逢ったすべての人たちのおかげ

その出逢いが紡いで お二人の歴史となる

今日という日も これまでと同じように 人生の一頁

だけどこの一頁は お二人にとってきっとこの先かけがえのないものとなるでしょう

私たちOLIVAは そんな日常空間の一つで在りたい

そして お二人にとっての“third place”で在りたい

Caffèから始まるWedding

旬の素材にこだわったお料理と共に 自然と弾む会話をこの場所で

気兼ねなく ありのままの素直な心で 「ありがとう」を伝えられる空間を

ここで過ごした大切な時間を お二人の人生の一頁に刻みませんか？

Cucina

クッチーナ(Cucina)は「台所」を意味するイタリア語。

大切なゲストの皆様に、しっかりとあたたかなおもてなしをしたい。

OLIVAは食べ時の温度にまでこだわり、

お二人のパーティーに合わせた旬の素材で、お料理を彩ります。

BUFFET

ビュッフェ

¥4,400

ANTIPASTI

イタリア産サラミ・フィノッキオーナと
モルタデッラ

タスマニア産サーモンのアフエッタ

彩り野菜のトマト煮込み“カポナータ”

小海老とアボカド、スペルト小麦のサラダ

鶏肉とキノコのマリネ etc...

ANTIPASTO CALDO

牛舌とモツアレラのクロケッタ

PIZZE

マリナーラ

マルゲリータ・インナモラーティ etc...

PRIMI PIATTI

メカジキとオリーブのプッタネスカ リングイネ

生ハムとドライトマトのローマ風 スパゲッティ
etc...

SECONDO PIATTO

ハーブ三元豚のロースト 木の実のソース

DOLCI

ティラミス／ガトーショコラ／ズコット等
イタリア菓子の盛り合わせ

SHARE

シェア

¥6,600

ANTIPASTI

バルマ産プロシュット

軽くスモークしたマカジキのカルパッチョ
ブラッドオレンジのソース

ブレザオラとリコッタチーズのロートロ

フルーツマトと水牛モツアレッラの
カプレーゼ

旬の野菜のバーニャカウダ

イタリア産カルナローリ米と魚介のサラダ
etc...

ANTIPASTO CALDO

小魚のフリット・ディ・ベッシエオリニ

PIZZE

プロシュット エ ルーコラ

マルゲリータ・インナモラーティ etc...

PRIMI PIATTI

オリーヴァ風ラザーニャ

香り高いボルチーニ茸と小海老の

タリアテッレ etc...

SECONDI PIATTI

真鯛の姿焼き 白ワインと香草のソース

骨付き豚ロースのコトレッタ

季節のフルーツと熟成バルサミコのソースで

DOLCI

トルタカプレーゼ／ティラミス

濃厚なチーズケーキ等の盛り合わせ

COURSE

コース

¥11,000

STUZZICHINO

フォアグラとヘーゼルナッツのペスト

ライ麦のクロスティーニ

ANTIPASTO

北海道産塩水ウニと鮮魚のカルパッチョ
ハーブサラダをのせて

ANTIPASTO CALDO

フランス産マグレカナルのアフエッタ
クレモナ風モスタルダと共に

PRIMO PIATTO

赤座海老とほろ苦いラディッキオの
タリアテッレ

PESCE

天然真鯛と3種の貝の軽い煮込み
イタリア産の蕎麦の実を浮かべて

SECONDO PIATTO

淡路牛の炭火焼き

黒トリュフを贅沢に使ったソース

DOLCE

ボネ ～アマレットとチョコレートの
ブディノカクテルグラスで～

PANE

自家製フォカッチャ

CAFFÈ

コーヒー

※メニューは一例です。仕入れ状況、季節により内容が変更になる場合がございます。お料理のグレードアップ等、お気軽にご相談ください。

※価格は全てお一人様分、税込表記です。

Drink

グラスを交わして生まれる繋がり、歓びと懐かしさが入り混じる。
会場に一步入ると目を惹くカウンターから、ゲストへしっかりおもてなし。



Free Drink

フリードリンク

120min ¥2,200

Welcome Drink

ウェルカムドリンク

Standard

スタンダード
キリンハートランド
ワイン [赤/白]
ウイスキー
焼酎 [麦/芋]

Cocktail

カクテル
ジン カシス
ウォッカ ライチ
ラム ピーチ
テキーラ

Non Alcohol

ノンアルコール
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ウーロン茶
コーラ
ジンジャーエール

OPTION

Salute!

乾杯用シャンパン

¥1,500

Sabrage

サーベラージュ (練習あり)

¥1,100

30min 延長

¥550

結婚から誕生したシャンパン “モエ・エ・シャンドン”



18世紀半ばのフランス。モエ家とシャンドン家の結婚によって
モエ・エ・シャンドンは生まれました。以来、多くのセレブリティや王室をはじめ、
世界中で270年以上も愛されてきた、祝福とおもてなしのシャンパンです。

Ceremony

OLIVAではお二人のためのオリジナルケーキやプロシユートカットなど
お二人らしさ溢れるカットセレモニーでゲストに幸せのおすそわけ。



Cake

ケーキ

Standard

スタンダード

1段 ¥22,000~

Square

スクエア

2段 ¥33,000~

Round

ラウンド

3段 ¥38,500~

Original

オリジナル

¥22,000~

ご希望やイメージに合わせた
ご提案をいたします

Prosciutto

プロシユート

原木を1本使用した
カットセレモニーです

¥44,000

※詳細はお気軽にご相談ください。ご注文受付は2週間前までとなります。
※価格は全て税込表記です。

Costume

複数の提携ドレスサロンからお二人ならではの一着を。
大切なゲストの皆様にも、お二人らしい晴れ姿をお披露目。



洋装 ¥132,000~
ドレス1点、タキシード1点

和装 ¥165,000~
婚礼和装各1点

2次会衣装 ¥55,000~
ドレス1点、タキシード1点

※前撮り、親御様衣装も承っております。

Flower

感性に触れる香りと色合いでゲストをおもてなし。
季節感溢れる華やかさから、より記憶に残る一日に。



ブーケ・ブートニア ¥11,000~

メイン装花 ¥22,000~

ゲスト装花 ¥2,200~/卓

Hair & Make

トレンドを兼ね備えたヘアメイクスタッフが
花嫁の美しさを引き出します。



洋装お仕度 ¥44,000~
ヘアメイク、新郎新婦着付け、アテンド~お引き上げ

洋装お仕度(単体) ¥23,100~
ヘアメイク、新婦着付け

和装お仕度(単体) ¥57,200~
ヘアメイク、新郎新婦着付け

ヘアメイクリハーサル ¥13,200~

アテンド ¥33,000~

※ヘアメイクスタッフがご対応致します。
※列席者のお支度も承っております。

Decoration

洗練されたおしゃれな店内を自由にカスタマイズして
お二人らしい空間に。



会場トータルコーディネート ¥110,000~
(装花含む)

デザイナーによるオリジナルデザインのご提案。
お二人のイメージを伺い、
デザイン画を作成しカタチに致します。

ペーパーアイテム
招待状、席次表、席札、メニュー表

装飾アイテム
ポンポン、フラッグ、ガーランド etc...

※各種承っております。お気軽にご相談ください。

価格は全て税込表記です。

Photo & Movie

大切な時間と空間に流れる、様々な表情と語らいの声、そこに広がる空気をしっかりと記録に残します。



写真撮影 ¥62,700~

動画撮影 ¥74,800~
DVD仕上がり / 15分~

※データでのお渡しとなります。
※アルバム仕上げや当日上映映像なども承っております。

Various

音響機材費 ¥22,000~
ワイヤレスマイク / CDJ / DVDプレイヤー / プロジェクター / スクリーン

音響スタッフ ¥11,000~

司会者 ¥55,000~
[打合せ1回込]

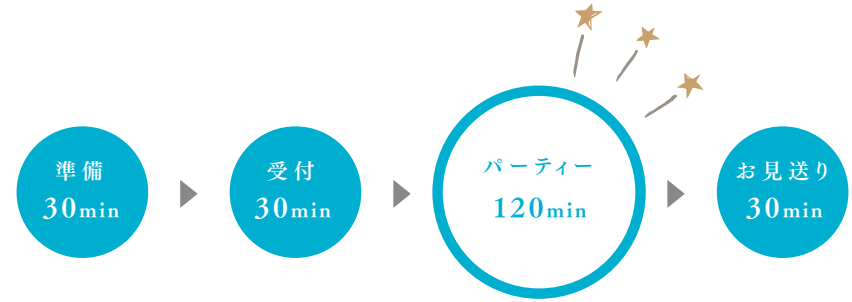
引出物、引菓子 ¥1,100~/個

プチギフト、景品 ¥330~/個

その他 FREE

イーゼル / 受付用バインダー / 受付用金庫 / チェキ2台 / ギフト用かご

Time Schedule



※タイムスケジュールはご相談下さい。

System

- お料理のご注文数の決定は当日の1週間前までとさせて頂き、それ以降の変更はご対応致しかねます。
- フリードリンクのご注文数は当日のご参加人数分とさせて頂きます。
尚、お料理注文をされていないお客様に関しましては、お一人様毎に追加¥500頂戴致します。
- お客様によるご飲食のお持ち込みはご遠慮ください。
- お客様の責任により、店内の汚損・物品の破損等が生じた場合、状況により実費をご負担頂く場合がございます。
- お持込物品の搬入は原則として前日からとさせて頂きます。万が一の際は、当店は一切の責任を負いかねます。
- ご予約の人数がお集まりにならなかった際も、最低保障料金を申し受けます。
- お支払いは当日現金のみのお取り扱いとなります。
- ご契約後のお時間延長、日時の変更はできかねます。
- 当ご予約のキャンセル時には、最低保障料金をベースとし、下記の通りキャンセル料を頂戴致します。

～3ヶ月前迄	～2ヶ月前迄	～1ヶ月前迄	～2週間前迄	～1週間前迄	～3日前迄	～当日
30%	40%	50%	60%	70%	80%	100%

■最低保証料金(ミニマムチャージ) ¥350,000

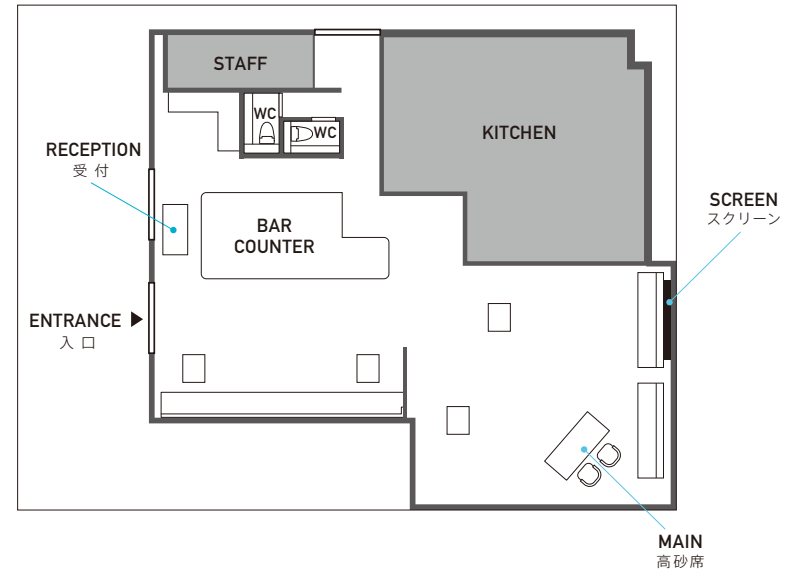
※持込料、保管料等は頂いておりません。

※料金のご相談お受けしております。お気軽にご相談ください。
※価格は全て税込表記です。

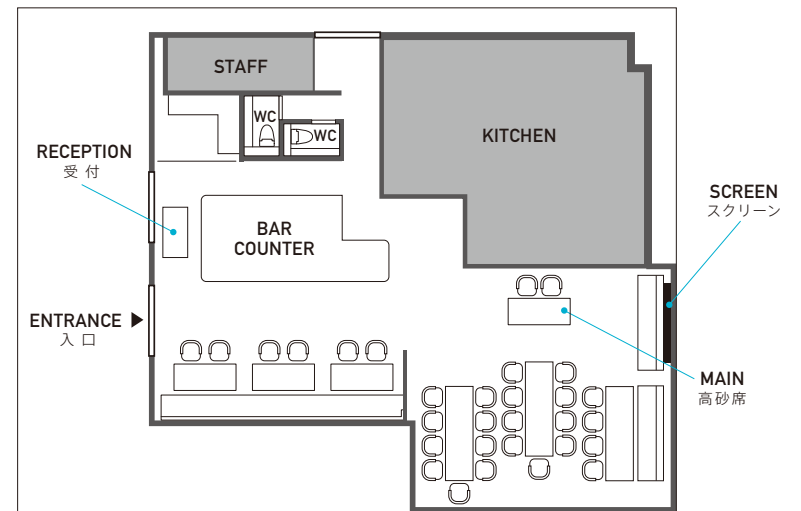
Floor Layout



Standing Style 【立食100名様まで】



Seated Style 【着席40名様まで】



※レイアウトは一例です。お二人に合わせてご自由にアレンジ頂けます。

OLIVA di Wedding

私らしい結婚식을オーリーヴァで！



Cucina Caffè OLIVAは、
新郎新婦さまと、お二人にとって大切なゲストの皆さまのために、
お二人と私たちスタッフ一同で一緒に創り上げる、
心あたたまるウェディングを大切にしています。

マニュアル通りのかたくるしい対応ではなく、
お二人の想いを親身に受け止め、プランナーが当日までサポート。
日々お客様と近い距離で接しているサービススタッフが、
プランナーと共に思いやりのある接客でゲストをおもてなし。

- ハレの日の特別なお料理—
- 最高なロケーション—
- 大切なゲストとの時間—

自分たちもとことん楽しめる結婚式をお手伝いします。

Cucina Caffè OLIVA

クッチーナ カフェ オーリーヴァ

〒169-0072 東京都新宿区大久保3-8-4
住友不動産新宿ガーデンタワーアネックス2F

TEL 03.5291.7880

OPEN HOUR

[月-木] 11:00 - 22:00
[金・土・祝前] 11:00 - 23:00

- HP www.cucina-caffe-oliva.jp
- f www.facebook.com/cucina.caffe.oliva/
- Instagram [cucinacaffeoliva](https://www.instagram.com/cucinacaffeoliva)



ACCESS

JR山手線、西武新宿線、東京メトロ東西線
「高田馬場駅」より徒歩約7分
東京メトロ副都心線「西早稲田駅」2番出口より徒歩約10分



OLYVA

Cucina Caffè