



LUX TOYA

シェフズ・ケータリングサービスのご紹介



LUX TOYA「シェフズ・ケータリングサービス」

運営会社：株式会社洞爺デリ 代表取締役 高橋洋一

運営委託：LUX Hokkaido Advisor 代表 佐藤徹（旅行サービス手配業第254号登録）

コンセプト：

洞爺・ニセコをベースに国内5つ星ホテル出身で、また北海道の食材の知り
尽くしたシェフ達によるフレンチスタイルの本格的BBQ料理の出張ケータリングサービス。
北海道の素晴らしい大自然、食材を生かし特別感のある場所で感動的な食事体験を提供し、
地域に富裕層マーケット、MICE案件を増やせるよう貢献したい。

開業： 2023年7月

営業実績：2023年度 8件 66名様

2024年度 52件 673名様（10月23日現在）



**胆振の食材を中心としたバラエティに富んだ
フレンチ・和食創作料理**

グリーンシーズン ガーデンBBQ料理



ウィンターシーズン グリル&ポット料理・和食



スイーツ・ブッフェパーティー・フレンチBENTO BOX





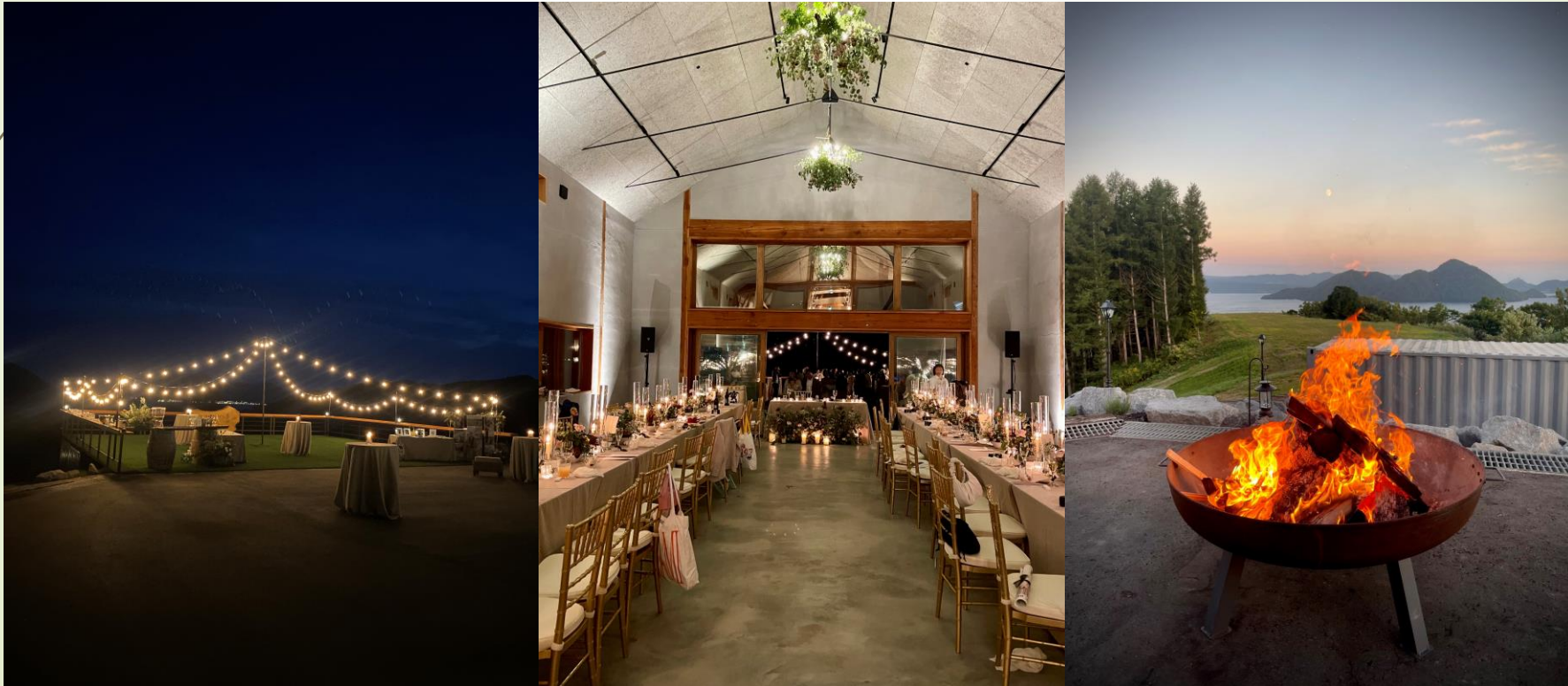
洞爺湖周辺の提携施設

THE DESTiNATION Lake Toya



<多目的利用できるMICEユニークベニュー>

企業インセンティブパーティー
ウェディングパーティー
展示会
オフサイドミーティング
コンサート
フェスティバル



ハーブの牧場 ハーバルランチ



レークヒルファーム牧場



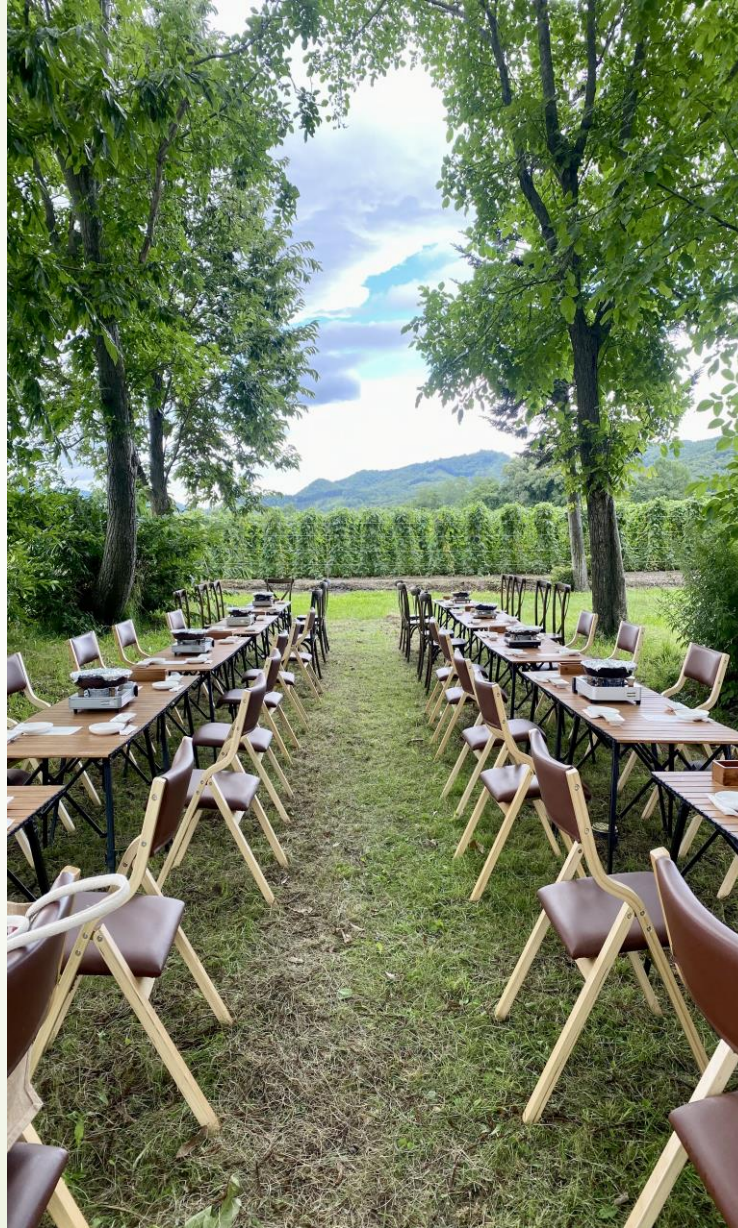
洞爺万世閣ホテルレイクサイドテラス



農家カフェ 幸来 (さっくる)



果樹園 壯警町浜田園





ニセコ・ルスツ周辺の提携施設

ニセコ・ルスツ周辺コンドミニアム・ヴィラ



ニセコ・真狩周辺グランピング施設



Hakobune Niseko Villa



ニセコ蒸留所





Thank you for your attention.

<https://lux-hokkaido.com>