東京・横浜のおしゃれなケータリング

NEO DINING.

2026 Service Guide



TEL： 0120-690-384

平日10:00~17:00（通話料無料）

©2026 NEO FLAG,INC ALL RIGHTS RESERVED

Our Mission

人々の人生をもっと豊かに

食を通じて「企業課題」と「コミュニケーション課題」を解決に導くNEO FLAG.



創業15年

NEO FLAG.は、人と企業をつなぎ、
記念日・イベントで成果を生む総合クリエイティブパートナーです

私たちは、「ブライダル×企業イベントプロデュース×ケータリング」の3事業を展開しています。長きに渡る業界経験で培ったノウハウをベースに、飲食領域に留まらない価値を提供します。イベント企画や運営、会場紹介、施工、演出など、社内イベントに関する業務をワンストップでサポート。専任のプランナーが幹事様/ご担当者様に徹底的に寄り添い、御社のイベントを成功に導きます。

Why choose Us?

NEO DINING.が選ばれる理由

通算1万件以上
豊富な実績



主な注文実績
Rakuten GirlsAward 2023-2024-2025、オリンピック・パラリンピック東京2020大会1周年記念イベント～TOKYO FORWARD～、ユーロジャパンカップ2022、ジャパンラグビー2024、DMM.com、デロイト トーマツグループ、各国大使館、日本能率協会、JTB、ファーストリテイリング 、東京大学、テレビ朝日、沖電気工業、ANAエアポートサービス、三井物産、資生堂、KDDI、電通、横浜国立大学、アミューズ、サイバーエージェント、東京ガス、文部科学省、三菱UFJグループ、武田薬品工業、島津製作所、東急不動産、第一三共、メルカリ、マイナビ、リクルート・・・・その他2,000社以上

3000名規模もOK
柔軟な対応力



どんな規模のイベントも当社におまかせください。

20名以下の社内懇親会から、3,000名以上が参加する大型イベントまで幅広く対応しています。国立競技場や東京ビッグサイトなど、大型会場での提供実績も多数。

参加人数やご要望に合わせた最適なプランを提案します。

2011年創業
10年以上の経験



法人向けケータリングを中心に10年以上の実績を重ね、品質と安定した対応力で継続して選ばれてきました。社内イベントや式典など多様な現場経験があります。

お客様に安心安全をお届けするため、厳しい衛生管理体制を構築。日々の衛生チェックと管理を徹底し、食の安全にこだわったケータリングを提供しています。

会場設計から進行まで
イベント対応力



ご予算や目的に合わせたメニュー提案はもちろん、会場レイアウト設計や運営、企画・進行サポートまで一括対応。

ウェディングで培ったホスピタリティと運営力を活かし、準備から当日まで専任担当が伴走します。

窓口を一本化できるため、幹事様の負担が大幅に軽減します。

Our Strengths

NEO DINING.ケータリングの強み

イベント関連のアレコレに
ワンストップで対応

イベント企画から準備、各種手配、当日の運営、事後の参加者アンケートまで、当社で一貫して対応可能です。

幹事の負担軽減

見積もり/精算もラクラク
全窓口の一本化OK

イベントにまつわる各種手配を当社に一本化できます。
見積もりの手配や検討、準備、清算の手間が大幅に軽減します。



課題/ご予算/ご要望に基づく
ベストなご提案

お問合せ後、丁寧にヒアリングを実施。企業様の抱える課題やご予算、幹事様のご要望を元に、ベストなご提案を心がけています。

企画・演出・提案力

ブライダル経験を活かし
記憶に残る時間を創出

ブライダル事業で培った企画・演出力と、豊富なオプションを組み合わせ、参加者の感動を呼び、記憶に残る時間を作り上げます。

ケータリング＝出張レストラン

ケータリングサービスは、
料理宅配にスタッフによるセッティングと撤収が付属することが大きな特徴です。

当店のケータリングは単にお料理をお届けするだけではなく、
テーブルクロスを敷き、ビュッフェテーブルに装飾を施して、
見た目も華やかな空間を演出いたします。
プランによっては温かいお料理もご提供可能です。
会議室やパーティールームがさながら「出張レストラン」の雰囲気に一変します。

なおお料理やドリンクのセッティング・撤収・ごみの片づけは、
全て当店のスタッフが行います。
そのためお客様は、催事の運営に集中していただけます。

Our Service

NEO DINING.のケータリングに含まれるもの



1 25プラン/100種以上 バラエティ豊富なケータリングメニュー

イベントの趣旨やお客様のご希望に応じて、常時25プラン以上から最適なプランを選べます。食べやすく会話の邪魔をしないピンチョスフードや温かい状態で提供するホットミール、目にも華やかなスイーツビュッフェなど、多種多様な美味しいメニューを取り揃えています。

2 ナチュラルで写真映えする 無料装飾コーディネート



当社のケータリングには、写真映えする無料装飾付きです。味はもちろん、見た目でも楽しめる「魅せるビュッフェ」をお届けします。

3 お箸/お皿/おしぼりなど 基本の消耗品も付属



プラコップやお皿、お箸、紙ナフキン、おしぼりなどの基本の消耗品が付属します。陶器皿やガラス製のグラスに変更も可能です。

4 セッティングから片付けまで 専任スタッフが対応



準備から片づけ、ゴミの回収まで、全て専任スタッフにおまかせください。余計な手間がかからず、幹事様はイベント運営に集中出来ます。

Catering Plan

全て税込価格です。画像クリックで各プランページに遷移します。



人気No.1 ネオダイニング ボリューミー(14品)

新鮮野菜とお肉がたっぷり！お腹いっぱい食べたい＆豪華に見せたい時に
オススメのプラン。

お一人様 ¥4,000(税込)

たっぷりツナのバケットサンド / 新鮮野菜の健康サラダ/ ミルクと生クリームの濃厚クリームグリーンペンネ / 特製ローストビーフ / カニ身たっぷり！ほくほくジャガイモのクリーミーグラタン～甲羅盛り～ / 若鶏のグリルステーキ～さわやかな酸味と味わい豊かなバジルソース～ / 炙りサーモンのマリネ～白ワインビネガーとレモンの香り～ / アツアツトマトソースの煮込みハンバーグ　など

※各プランには紙取皿/割箸/紙おしぼり/紙ナフキン/トング/プラスプーン/ごみ袋が無料で付属します。

食べやすさ◎「フィンガーフードプラン」



ナチュラルフィンガー ライト

7品 ¥2,000



ナチュラルフィンガー スタンダード

11品 ¥2,800



ナチュラルフィンガー ボリューミー

14品 ¥4,000



ナチュラルフィンガー ラグジュアリー

16品 ¥5,000



ネオダイニング ラグジュアリー

13品 ¥5,300



ナチュラルダイニング スタンダード

10品 ¥2,800



プレミアム チャイナプラン

12品 ¥4,000



【鈴木剛志シェフ監修】 クラシックフレンチ ケータリング

12品 ¥6,000



【2hフリードリンク付き】 プレミアムフィンガー ビュッフェ

13品 ¥8,000



【2hフリードリンク付き】 シェフズプレミアムビュッフェ リュクス

15品 ¥12,000

個食カップ入り「カップインケータリングプラン」



ナチュラルカップイン スタンダード

10品 ¥2,900



ナチュラルカップイン ボリューミー

13品 ¥4,100



ナチュラルカップイン ラグジュアリー

17品 ¥5,600



カラフルポップ ケータリング

11品 ¥4,000



スイーツビュッフェ プラン

10品 ¥3,200

6/16 - 9/30 まで Summer Limited Menu

全て税込価格です。画像クリックで各プランページに遷移します。



2h フリードリンク付き 夏祭りケータリングプラン(8品)

映える空間と盛り上がるお祭りメニューで、夏の社内イベントが思い出に残る時間に！

お一人様 ¥5,000(税込)

【フード】甘くて香ばしい焼きもろこし/定番の枝豆/食べ歩きにぴったりのたこ焼き串/見た目もかわいいアメリカンドッグ/（温製）ソース香る焼きそば/（温製）ジューシー唐揚げ/（温製）ジューシー焼鳥/ひんやり爽やかな冷やしパイン

【ドリンク】ドブ漬けドリンク&2時間飲み放題

2h フリードリンク付き 社内ビアガーデンプラン(10品)

サーバー持参で社内がビアガーデンに！自分で注いで2種の生ビール飲み比べも◎

お一人様 ¥5,500(税込)

【フード】燻製ミックスナッツとドライフルーツのハニーマスタード和え/彩野菜のピクルス/食べ応え抜群のプルドポークドッグ/ジューシーな骨付きポークフランクのグリル/スパイス香る 本格ガーリックシュリンプ/サクサクフィッシュ＆チップス ～タルタルソースを添えて～/（温製）豪快に揚げた山賊唐揚/しらすと大葉のペペロンチーノ冷製ペンネ/外はカリッと中はモチっと仕上げたミニチュロス/ブルーキュラソーを使った南国風のグラデーションゼリー

【ドリンク】オリジナルフリードリンク（ドリンクサーブスタッフ付き）





サマーケータリングプラン(12品)

夏にぴったりの食材を厳選した季節感あふれるケータリングプラン

お一人様 ¥3,800(税込)

【フード】

しっとり豚肉の冷しゃぶ仕立て ～爽やかなポン酢ソース～/ローストビーフの贅沢ミニサンドビンチョス/色鮮やかな夏野菜と刻み昆布のさっぱり和え物/砂肝のスタミナアヒージョ/鰻の蒲焼きピンチョス ～芳醇なバルサミコソースのアクセント～/プリプリ海老と新ジャガイモの特製ジェノベーゼビンチョス/生ハムとキッシュのハーモニービンチョス/サクサクミニアジフライ ～タルタルソース～/チキンと夏野菜のリモーネ仕立て/冷製ラタトゥイユ/しらすと大葉のペペロンチーノ冷製ペンネ/ブルーキュラソーを使った南国風のグラデーションゼリー

※本プランにフリードリンクは付属しません。ドリンクプランよりお好みのものをお選びください。

Free Drink Plan

各ケータリングプランと合わせてご注文いただけるドリンク飲み放題プラン



選べる！3つのフリードリンクプラン

お飲み物の種類別やノンアルコールのみのプランなど、お客様のニーズに合わせた3種類のドリンクプランをご用意しています。いずれも２時間飲み放題です。当社のドリンクプランは、バーカウンターでのサービススタッフ付き。参加者自らがドリンクを作ったり、注いだりする手間は一切かかりません。

２時間フリードリンク ライトプラン	乾杯用スパークリングワイン付き 2時間フリードリンク【50種】	２時間フリードリンク ソフトドリンク
お一人様 ¥1,900(税込)	お一人様 ¥2,600(税込)	お一人様 ¥700(税込)

＼フードなしも大歓迎／ “ドリンクプランのみのケータリング”もご注文OK

当店では料理の提供を希望しないお客様に、
ドリンクプランのみをご注文いただくことも可能です。

例えば以下のようなご依頼にも対応しています。

- カンファレンスのためドリンクはいるが料理は不要
- 軽食は別途用意する。ドリンクだけ提供してほしい

料理のご注文がないドリンクプランだけのご依頼は、
通常価格＋300円で承っています。

詳しくはこちら





▲コーヒー/紅茶のみにも対応可

1時間のみのドリンクプラン



＼1時間だけの催事にぴったり！／

短時間ドリンクプランは、通常2時間1,900円(税込)のところ1,500円(税込)でご提供します。

※２時間の催事にこの短時間フリードリンクプランは付けられません。ご了承ください。

PlusOne Option

イベント＆パーティーにプラスワンの彩りを添える各種オプションも充実

フード ドリンク系

参加者満足度アップ＆イベント演出に効果的

参加者に喜ばれるフード＆ドリンク系のオプションメニューも充実しています。プラスすることで、“自社らしさ”を演出することも◎

- ホットミール
- 寿司桶
- ローストビーフ肉タワー
- オリジナルロゴフラッグ
- 出張寿司職人
- ドーナツウォール

ほか多数






空間装飾系

華やかな装花演出でイベントを格上げ

通常の無料装飾にプラスワンするオプションとして、生花を用いた「グレードアップ装飾」が人気です。普段はウェディングシーンで活躍するフラワーコーディネーターがイベント会場にお伺いし、ビュッフェテーブルを鮮やかに飾り付けます。より一層華やかで、イベント全体の格がアップ。お花のお持ち帰りも可能です。






その他 パーティーサポート オプション

ゲスト手配から幹事の負担軽減アイテムまで様々

イベントを盛り上げるパーティーサポートオプション。パフォーマーなどの各種ゲスト手配から、幹事の負担を減らす準備関連オプションまで豊富です。

- 司会者派遣
- 景品手配
- スナップカメラマン派遣
- パフォーマー派遣
- テーブルクロスレンタル
- 背負式ビールサーバーレンタル

ほか多数







Customer's Safety



NEO DINING.の徹底した衛生管理

当社は「食の安全性」を最重視しています。
HACCPの考え方に基づき、スタッフの検便や健康管理、専門機関による外部監査を実施。
また、調理には最新の急速冷却機を使用しています。さらに配送時は厳格に温度管理をすることで、食中毒菌が増殖しにくい環境づくりを徹底しています。

詳しくはこちら：https://party.neodining-catering.com/column/hygiene-management/

すべてのお客様に安心して召し上がっていただくために――

ヴィーガン/ベジタリアンメニュー/ハラルフードなど
多様な食事メニューに対応

私たちは国籍や宗教、体質を問わず、全員が同じテーブルを囲み、食事を楽しめる「食のバリアフリー」を追求しています。彩り豊かで満足度の高い専用メニューをご用意し、アレルゲン表示も徹底。多様なバックグラウンドのメンバーが集まるイベントでも安心してご利用いただけます。

詳しくはこちら：https://party.neodining-catering.com/column/vegan/









ご当地&B級グルメ

横丁&居酒屋メシ

世界の料理







食を通じてイベントに参加する皆さまの大切なご縁をつなぐ、ユニークなケータリング

オリジナルプランとして提供可能です

NEO DINING.では、オリジナルケータリングプランの提供が可能です。幹事様よりイベントの目的やテーマ、予算を伺い、ぴったりなプラン＆メニューをご提案します。世界に一つだけの特別な空間を演出できるのが大きな特徴です。

詳しくはこちら：https://party.neodining-catering.com/column/howto_originalcatering/

お客さま事例

過去に当社でユニークなケータリングを利用されたお客様事例をご紹介します。

- 横丁風ケータリングに全体演出をプラス
- 経営陣のゆかりの“ご当地メニュー”を提供
- 昭和横丁が社食を彩った大忘年会
- ネオン煌めく“アジアン横丁空間”で社内イベントを
- 配属予定地の“ご当地メシ”を提供した内定者懇親会
- ４事業所の“ご当地メシ”提供で会話が弾む



そのお悩み、NEO DINING.が解決します！！

NEO DINING.の夏祭りケータリングとは？

お祭りイベントの企画から屋台設営、料理提供、運営、撤収まで一括で対応します。いつものオフィスが本格的なお祭り会場に変身！屋台料理や装飾で社内イベントを盛り上げます。

詳しくはこちら：https://party.neodining-catering.com/summer-holiday-catering/

お客さま事例

過去に当社の夏祭りケータリングを利用されたお客様事例をご紹介します。

- 夏祭り仕様のファミリーデー
- 縁日などコンテンツ盛りだくさん
- 参加者大満足の夏祭りケータリング
- 和太鼓演奏&縁日コーナーでファミリー参加型イベントは大成功

Use Case

100件以上の事例記事の中から、特にご相談の多いイベントカテゴリの記事をご紹介します



社内懇親会

- 200名規模の社内懇親会
- 2週間前の依頼でも参加者大満足
- 複数フロア展開の大懇親会
- 「創作ちらし寿司づくり」で和気藹々
- 社内ハロウィンパーティー



忘年会

- スイーツが大好評の社内忘年会
- 社内忘年会は"アジアン横丁空間"で
- ご当地メシ提供で会話が弾む忘年会
- 忘年会は装花をプラスし華やかに



入社式/歓迎会

- 入社式後の懇親会
- 春装飾で歓迎の気持ちを表した歓迎会
- 保育・教育系企業の入社式
- 新入社員研修の合間のランチ
- 3年ぶりの歓送迎会は感動演出で



周年記念パーティー

- 創立40周年/上場10周年記念式典
- 社会福祉法人の設立100周年記念式典
- 小学校の創立70周年記念式典
- 企業の創立10周年記念パーティー
- 企業の創立5周年パーティー



社内表彰式

- 社内表彰式&アフターパーティー
- 社内表彰式は参加者体験重視の空間で
- 装花で彩るレセプション&表彰式
- 一体感を生んだ社内表彰式&懇親会
- 表彰式のムードを上げる演出満載！



大規模イベント

- 500名規模「国立競技場イベント」
- 800名規模「お別れの会」
- 1000名規模「東京五輪関連イベント」
- 1300名規模「ファンミーティング」
- 1300名規模「研修会」

▶その他の事例記事はこちら

Check！ 失敗しないケータリング会社選びの4つのポイント

イベントの目的に対する提案力&柔軟性

単に料理を並べるだけでなく、イベントの開催趣旨に合わせた提案ができるケータリング会社を選ぶと◎。

参加者の年齢層や性別、外国籍の方の有無に応じて、ボリュームやメニュー構成を柔軟にカスタマイズできる会社を選びましょう。単なる「納品」ではなく、イベントの成功を共に目指すパートナーとしての対応力があると安心です。

幹事様の負担を軽減するサポート力

「幹事様の負担軽減」もケータリングの醍醐味です。料理の配送だけでなく、会場のレイアウト転換、テーブルコーディネート、イベント中の配膳サポート、終了後のゴミ回収まで、一貫して任せられるかを事前に確認しましょう。

イベントの準備から会場を元の状態に戻すまでの「手離れの良さ」が、スムーズな運営の鍵となります。

現場スタッフの接客品質

料理が美味しくても、現場スタッフの接客対応が不十分ではイベントの質や参加者満足度が下がります。

ホスピタリティがあり、予期せぬトラブルに臨機応変な対応ができるスタッフには経験値があります。
特に大手企業や官公庁など、豊富な取引実績を持つ会社は、マナーや運営ノウハウが蓄積されているため安心して依頼できます。

徹底した衛生管理に裏打ちされた安全性

不特定多数の参加者が食事をするイベント会場では、食の安全を守ることが最優先です。

HACCPに基づいた管理体制、配送時の厳格な温度管理、外部機関による衛生監査の有無などは必ずチェックすべきでしょう。万が一の事態を防止するための徹底した衛生管理があることで、イベント全体の信頼性が保たれるでしょう。

▶もっと詳しく知りたい方はこちら

※各担当者の写真クリックでスタッフインタビューに遷移します

イベント＆ケータリングは私たちにおまかせください



新野 仁也
(NEO DINING.代表取締役)



槇島 千城
(NEO DINING.専務取締役)



尾山 知士
(NEO DINING. 常務取締役)



平野 和典
(NEO DINING. 営業部長)



澤 智子
(NEO DINING.営業担当)



髙橋 彩
(NEO DINING.営業担当)



山田 絵里加
(NEO DINING.営業担当)



小林 直史
(NEO DINING.営業担当)



澤谷 和明
(NEO DINING.
マネージャー)



藤野 淳平
(NEO DINING. 調理担当)



香西 亮
(NEO DINING.
サブマネージャー)



南薗 覚士
(NEO DINING.調理担当)

NEO FLAG.
Go on FLaG, our bond brings "neo" page.



会社名：株式会社NEO FLAG.
代表者：新野 仁也
本社：神奈川県横浜市都筑区中川1-22-14-3F
設立：2012年9月
従業員数：60名（2024年2月時点/パート・アルバイト含む）
HP：https://party.neodining-catering.com

【適格請求書発行事業者】　登録番号：T2010901030951

各取り組みの詳細は画像をクリック

2026 健康経営優良法人 KENKO Investment for Health 中小規模法人部門

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

TEL： 0120-690-384

平日10:00~17:00（通話料無料）