



HOW TO CATERING

ケータリングとは



搬入・セッティングから後片付け・撤収作業までスタッフに全てお任せください。

ゴミも全て持ち帰ります。お食事に必要なお箸・取皿・おしぼりはもちろん、

テーブルクロスなどの備品をご用意いたします。

アツアツの御料理もご提供いたします。



HOW TO HORS D'OEUVRE



オードブルとは



手間いらずで楽しめる、

お料理のみを提供してくれるサービスです。

1皿につき1本、取り分け用トングをお付けします。

食事後、容器などは全て処分ください。

お箸、紙皿、紙おしぼりを無料でお付けいたします。

スタッフサービスが不要の方やご予算が少ない方は

こちらのオードブル宅配サービスをご利用ください。



ご確認ください

京都府立医大・京都府立大生協 ケータリング ご利用について

お申込みにあたって

- ☐ ご利用は、総額155,000円（税込）以上から承ります。
※土曜日開催の場合は16万円（税込）以上から承ります。
- ☐ 日曜日・祝日および生協休業期間（年末年始、お盆休み、G.W期間など）は承っておりません。
- ☐ ご利用時間は、最大2時間です。延長は承っておりません。
- ☐ 終了時間は20:00までとなります。
※当日、主催者様のご都合で開始時間が遅れた場合についても、20:00までの終了をお願いしております。

キャンセル既定について

- ☐ 10営業日前～4営業日前まで：ご注文金額の50%
- ☐ 3営業日前～前日まで：ご注文金額の80%
- ☐ 当日キャンセル：ご注文金額の100%

- ☐ 台風や地震などの自然災害などやむを得ない事情により営業・サービスを休止する場合がございます。

※不可抗力により営業・サービスを休止した場合、当生協は賠償責任は負わず、お申込み者様におかれましても、開催日までの期間にかかわらずキャンセル料は無料とさせていただきます。あらかじめご了承ください。

- ・電車の2路線以上が開催日に全面運休もしくは開催時に計画運休している場合
- ・災害等で食材の納品がされない場合や従業員の安全が確保できないと事業者が判断した場合
- ・感染症などで大学から開催不可の指示があった場合

当日について

- ☐ 開始2時間前にスタッフが向かい設営を開始いたします。
「事前に受付セッティングをしたい」「備品などを運びたい」等ございましたら事前にお申し付けください。

お料理プランについて

- ☐ 定定型のプラン以外でも、ご予算に合わせてご提案が可能です。ただし最低ご注文金額からです。
- アルコール無しのプランを提案して欲しい」等ご希望をお知らせください。
- ☐ ハラルやベジタリアンメニューにも対応しております。
- ハラルについてはムスリムフレンドリー基準でのご提供となります。
- ☐ 持ち込みは一切禁止しております。

ドリンクプランについて

- ☐ フリードリンク＝2時間制の飲み放題プランです。
- 事前にご注文いただいた人数分でのご請求（当日キャンセル不可）となります。また、当日参加者様の人数が増えた場合は当日追加人数分がご請求対象となりますのでご了承ください。
- ☐ 単品ドリンクでご注文いただいた場合、当日のドリンク追加はできません。
- ☐ 持ち込みは一切禁止しております。

お支払いについて

- ☐ 「後日請求書払い」あるいは、「後日生協店頭での現金払い」にて承ります。
- ☐ 当日その場でのお支払いは対応しておりません。

ご確認ください

京都府立医大・京都府立大生協
オードブル配達 ご利用について

- ※スタッフはつきません。
- ※会場設営ありません。
- ※お料理のみをお届けするサービスです。

☐ お申込みにあたって

- ・ご利用は、総額55,000円（税込）以上から承ります。
※土曜日開催の場合は6万円（税込）以上から承ります。
- ・日曜日・祝日および生協休業期間（年末年始、お盆休み、G.W期間など）は承っておりません。

☐ 会場について

- ・学内のみとさせていただきます。
- ・オードブル配達はお料理のお届けのみとなりますので、会場については依頼者様にて予約・手配をお願いいたします。

☐ 配達時間について

- ・配達時間は、1時間幅となります。
（例：懇親会開始が18：00なので、17：30までに配達希望とお伝えください。16：30～17：30のあいだでのお届けとなります）

☐ お支払いについて

- ・「後日請求書払い」あるいは「後日生協店頭での現金払い」にて承ります。
- ・当日その場でのお支払いは対応しておりません。

キャンセル料金について

- ・10営業日前～4営業日前まで：ご注文金額の50%
- ・3営業日前～前日まで：ご注文金金額の80%
- ・当日キャンセル：ご注文金額の100%

HORS D'OEUVRE

CATERING

Buffet plan



会場の設営・撤収作業・イベント進行などもお任せください。

最低注文金額

155,000円～ (税込)

※土曜日ご利用の場合は、16万円 (税込) 以上

ビュッフェプラン一覧



カジュアルプラン
お一人様 ¥2,500(税込) / 6品



スペシャルプラン
お一人様 ¥3,500(税込) / 9品



エクセレントプラン
お一人様 ¥4,000(税込) / 10品



スペリオールプラン
お一人様 ¥4,500(税込) / 12品



ロイヤルビュッフェプラン
お一人様 ¥5,500(税込) / 14品



プラチナプラン
お一人様 ¥6,000(税込) / 15品



フィンガーフードプラン(ライト)
お一人様 ¥2,200(税込) / 6品



フィンガーフードプラン(スタンダード)
お一人様 ¥3,000(税込) / 9品



ヴィーガン・ベジタリアン向けプランA
お一人様 ¥2,800(税込) / 7品



ヴィーガン・ベジタリアン向けプランB
お一人様 ¥4,000(税込) / 10品





カジュアルプラン

PLAN
Casual

お一人様

¥2,500 (税込) / 6品

ちょっとしたおもてなしやランチタイムに
ピッタリなプランです。

— MENU



鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜



地中海風シーフードパエリア



トリュフ風味のライスコロッケ



カップサラダ〜シーザードレッシング〜



クロワッサンサンドイッチ



季節のフィンガーフード

※写真はイメージです



スペシャルプラン

PLAN
Special

人気メニューを集めた特別なプランです。

お一人様

¥3,500(税込) / 9品

MENU



鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜



四川風エビのチリソース



上海風焼きそば



地中海風シーフードパエリア



ローストビーフ



トリュフ風味のライスコロッケ



生ハムとドライフルーツのピンチョス



季節のフィンガーフード
※写真はイメージです



チャパタサンド

温

温製料理 … アツアツの状態でご提供



エクセレントプラン

PLAN
Excellent

お一人様

¥4,000(税込)/10品

人気の握り寿司が入った
おもてなしに最適なプランです。

MENU



鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜



四川風エビのチリソース



上海風焼きそば



地中海風シーフードパエリア



茶そば(温or冷)



握り寿司盛り合わせ



ローストビーフ



トリュフ風味のライスコロッケ



クロワッサンサンドイッチ



デザート盛り合わせ



スペリオールプラン PLAN Superior

味もボリュームもご満足いただける
おすすめのプランです。

お一人様

¥4,500(税込)/12品

MENU



鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜



白身魚のグリル〜ポモドーロソース〜



四川風エビのチリソース



上海風焼きそば



地中海風シーフードパエリア



握り寿司盛り合わせ



生ハムとドライフルーツのピンチョス



エビとロマネスコのピンチョス〜バジルソース〜



ホタテとオリーブのピンチョス



季節のフィンガーフード



チャパタサンド



デザート盛り合わせ

※写真はイメージです



ロイヤルビュッフェプラン

華やかなパーティーにピッタリな
豪華なプランです。

お一人様

¥5,500(税込)/14品

MENU



白身魚のグリル〜ポモドーロソース〜



鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜



四川風エビのチリソース



地中海風シーフードバリエア



茶そば(温or冷)



握り寿司盛り合わせ



ローストビーフ



トリュフ風味のライスコロッケ



ホタテとオリーブのピンチョス



エビとロマネスコのピンチョス
〜バジルソース〜



生ハムとドライフルーツのピンチョス



季節のフィンガーフード
※写真はイメージです



デザート盛り合わせ



フレッシュフルーツ盛り合わせ



プラチナプラン

PLAN
Platinum

お一人様

¥6,000(税込)/15品

大切なお客様をお迎えしての
懇親会などに是非！

MENU



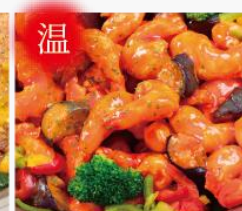
牛肉の赤ワイン煮込み



白身魚のグリル〜ポモドーロソース〜



鶏もも肉のグリル〜彩り野菜添え〜



四川風エビのチリソース



上海風焼きそば



地中海風シーフードバリエア



握り寿司盛り合わせ



ローストビーフとブルーチーズのタルト



生ハムとドライフルーツのピンチョス



エビとロマネスコのピンチョス
〜バジルソース〜



ホタテとオリーブのピンチョス



季節のフィンガーフードA
※写真はイメージです



季節のフィンガーフードB
※写真はイメージです



チャパタサンド



デザート盛り合わせ



フィンガーフードプラン^[ライト]

軽食を利用したの懇親会に最適です。

お一人様

¥2,200^(税込) / 6品

MENU



生ハムとドライフルーツのピンチョス



エビとロマネスコのピンチョス〜バジルソース〜



グリルチキンと彩り野菜のピンチョス



季節のフィンガーフード

※写真はイメージです



チャパタサンド



シーフードピラフ〜カップ仕立て〜



フィンガーフードプラン [スタンダード]

人気メニューを集めた特別なプランです。

お一人様

¥3,000 (税込) / 9品

MENU



ローストビーフとブルーチーズのタルト



生ハムとドライフルーツのピンチョス



ホタテとオリーブのピンチョス



グリルチキンと彩り野菜のピンチョス



アボカドとエビのバジリコマリネ



季節のフィンガーフード
※写真はイメージです



チャパタサンド



シーフードピラフ〜カップ仕立て〜



デザート盛り合わせ



ヴィーガン・ベジタリアン向け プランA

ヴィーガン・ベジタリアン向けプランです。

お一人様

¥2,800(税込) / 7品

MENU



大豆ミートの菜園風トマト煮込み



ターメリックライス



ブロッコリーのマリネ



カップサラダ〜シーザードレッシング〜



ミックスビーンズのマリネ



チャパタサンド



フレッシュフルーツ盛り合わせ

温

温製料理 … アツアツの状態でご提供



ヴィーガン・ベジタリアン向け プランB

お一人様

¥4,000(税込)/10品

ヴィーガン・ベジタリアン向けプランです。

MENU



大豆ミートの菜園風トマト煮込み



大豆ミートの小籠包



テンペのグリル〜甘酢中華あんかけ〜 カレーライス



ブロッコリーのマリネ



カップサラダ〜シーザードレッシング〜



ミックスビーンズのマリネ



3種のキノコのマリネ



チャパタサンド



フレッシュフルーツ盛り合わせ

温

温製料理 … アツアツの状態でご提供

DRINK PLAN

ドリンクプラン

フリードリンクプラン [ライト]

- ・瓶ビール(お一人様1本)
- ・焼酎(麦 / 芋)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンチューハイ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥1,200(税込)

フリードリンクプラン [スタンダード]

- ・瓶ビール
- ・焼酎(麦 / 芋)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンチューハイ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥1,500(税込)

生ビールサーバー付き

フリードリンクプラン

- ・サーバー生ビール
- ・乾杯用瓶ビール
- ・焼酎(麦 / 芋)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンチューハイ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥2,000(税込)

ワイン+日本酒付き

フリードリンクプラン

- ・瓶ビール
- ・日本酒
- ・ワイン(赤・白)
- ・焼酎(麦 / 芋)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンチューハイ
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ジンジャーエール
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥2,000(税込)

ソフトドリンクプラン [ライト]

- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥800(税込)

ソフトドリンクプラン [スタンダード]

- ・ホットコーヒー
- ・紅茶
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・ジンジャーエール
- ・コーラ
- ・ミネラルウォーター

お一人様

¥1,000(税込)

※ フリードリンクの延長は30分につき300円(お一人様あたり)にて承ります

単品ドリンクメニュー

Beer

ビール

瓶ビール 500ml ¥550(税込)

※要望が無ければ「アサヒ」とします。メーカーにご要望がある場合は申しつけ下さい。

ノンアルコールビール小瓶 334ml ¥400(税込)



Shochu

焼酎

焼酎 麦 720ml ¥4,000(税込)

[氷・炭酸・ミネラルウォーター付き]

焼酎 芋 720ml ¥4,000(税込)

[氷・炭酸・ミネラルウォーター付き]

Whisky

ウイスキー

ウイスキー 700ml ¥4,000(税込)

[氷・炭酸・ミネラルウォーター付き]

Sake

日本酒

日本酒 720ml ¥3,000(税込)

Wine

ワイン

スパークリングワイン 750ml ¥4,500(税込)

赤ワイン 750ml ¥3,000(税込)

白ワイン 750ml ¥3,000(税込)



Barreled

樽入り

サーバー付き生ビール 10L ¥16,000(税込)

味4種類! 10L ¥15,000(税込)

チューハイサーバー

[樽付き]

追加生ビール樽 ¥10,000(税込)

追加チューハイ樽 ¥8,000(税込)

SoftDink

ソフトドリンク

ウーロン茶 2L ¥450(税込)

アップルジュース 1.5L ¥450(税込)

オレンジジュース 1.5L ¥450(税込)

コーラペットボトル 1.5L ¥450(税込)

ジンジャーエール 1.5L ¥450(税込)

ミネラルウォーター 2L ¥350(税込)

コーヒー(ホット/アイス) ¥300(税込)

紅茶(ホット/アイス) ¥300(税込)

ペリエ小瓶 330ml ¥500(税込)

HORS D'OEUVRE



- ☑ お料理のみを提供するサービス
- ☑ 温かいメニューもございます
- ☑ 取り分け用トングをお付けします

少人数のお集まりにもご利用いただけます。

配送料無料

最低注文金額

55,000円～（税込）

※土曜日ご利用の場合は、6万円(税込)以上

一人前の予算から選ぶ

各プランを一人前の予算別に纏めました。
メニュー詳細は各メニューページをご覧ください。



お一人様1,300円(税込)プラン



お一人様1,800円(税込)プラン



お一人様2,000円(税込)プラン



お一人様2,500円(税込)プラン



お一人様2,800円(税込)プラン



お一人様3,200円(税込)プラン



お一人様3,500円(税込)プラン



お一人様4,500円(税込)プラン



お一人様5,500円(税込)プラン

総額の予算から選ぶ

各プランを一覧に纏めました。
メニュー詳細は各メニューページをご覧ください。



13,000円(税込)セット



18,000円(税込)セット



20,000円(税込)セット



25,000円(税込)セット



28,000円(税込)セット



32,000円(税込)セット



35,000円(税込)セット



48,000円(税込)セット



55,000円(税込)セット

- ✓ 1人前の予算から手軽に発注
- ✓ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ✓ メニューのカスタマイズも可能

お一人様

1,300円プラン / 5品
(税込)

ハーブグリルチキンのピンチョス〜マスタードソース〜
トリュフ風味のライスコロッケ
チャパタサンドイッチ
パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス



MENU



お一人様

1,800円プラン / 6品
(税込)

- 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
- シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- トリュフ風味のライスコロッケ
- チャパタサンドイッチ
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス



MENU

- ✓ 1人前の予算から手軽に発注
- ✓ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ✓ メニューのカスタマイズも可能



お一人様

2,000円プラン / 8品
(税込)

ハーブグリルチキンのピンチョス〜マスタードソース〜

トリュフ風味のライスコロッケ

チャパタサンドイッチ

パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜

イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス

オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス

エビとロマネスコのバジリコソース

ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス

MENU



お一人様

2,500円プラン / 8品
(税込)

鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜

シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜

皮付きポテトフライ

チャパタサンドイッチ

イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス

ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス

トリュフ風味のライスコロッケ

濃厚なチョコレートのガトーショコラ



MENU

- ✓ 1人前の予算から手軽に発注
- ✓ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ✓ メニューのカスタマイズも可能



お一人様

2,800円プラン / 10品
(税込)

オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
 スモークサーモンと2種類のズッキーニのピンチョス
 イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
 ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
 ハーブグリルチキンのピンチョス〜マスタードソース〜
 魚介のマリネ
 チャパタサンドイッチ
 トリュフ風味のライスコロッケ
 パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
 濃厚なチョコレートのカトーショコラ

MENU



お一人様

3,200円プラン / 10品
(税込)

- チキンのトマトクリーム煮込み
- 皮付きポテトフライ
- 四川風エビのチリソース煮
- 上海風焼きそば
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
- チャパタサンドイッチ
- トリュフ風味のライスコロッケ
- パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
- 濃厚なチョコレートのカトーショコラ



MENU



- ✓ 1人前の予算から手軽に発注
- ✓ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ✓ メニューのカスタマイズも可能



お一人様

3,500円プラン / 11品
(税込)

- 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
- シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- 皮付きポテトフライ
- 白身魚の香草グリル〜バジリソース〜
- ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
- トリュフ風味のライスコロッケ
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
- エビとロマネスコのバジリソース
- チャパタサンドイッチ
- 濃厚なチョコレートのガトーショコラ

MENU



お一人様

4,500円プラン / 13品
(税込)

- チキンのトマトクリーム煮込み
- 四川風エビのチリソース煮
- 上海風焼きそば
- シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- 白身魚の香草グリル〜バジリソース〜
- ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
- オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- トリュフ風味のライスコロッケ
- パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
- 魚介のマリネ
- チャパタサンドイッチ
- 濃厚なチョコレートのガトーショコラ



MENU



- ☑ 1人前の予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能



お一人様

5,500円プラン / 15品
(税込)

- 淡路牛の赤ワイン煮込み
- 上海風焼きそば
- シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- 白身魚の香草グリル〜バジリコソース〜
- 四川風エビのチリソース煮
- 鶏肉とキノコのフリカッセ
- ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
- トリュフ風味のライスコロッケ
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
- パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
- 魚介のマリネ
- チャパタサンドイッチ
- 濃厚なチョコレートのガトーショコラ
- キャラメルケーキ

MENU



- ☑ 総額予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能



13,000円セット / 5品
(税込)

ハーブグリルチキンのピンチョス〜マスタードソース〜
トリュフ風味のライスコロッケ
チャパタサンドイッチ
パチ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス

※1品10カップずつになります。

MENU



18,000円セット / 6品
(税込)

- 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
- シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- トリュフ風味のライスコロッケ
- チャパタサンドイッチ
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス

※1品10カップずつになります。



MENU

- ☑ 総額予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能



20,000円セット
(税込) / 8品

ハーブグリルチキンのピンチョス〜マスタードソース〜
トリュフ風味のライスコロッケ
チャパタサンドイッチ
パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
エビとロマネスコのバジリコソース
ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス

※1品10カップずつになります。

MENU



25,000円セット
(税込) / 8品

- 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
- シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- 皮付きポテトフライ
- チャパタサンドイッチ
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
- トリュフ風味のライスコロッケ
- 濃厚なチョコレートガトーショコラ

※1品10カップずつになります。



MENU



- ☑ 総額予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能



28,000円セット
(税込) / 10品

オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
スモークサーモンと2種類のズッキーニのピンチョス
イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
ハーブグリルチキンのピンチョス〜マスタードソース〜
魚介のマリネ
チャパタサンドイッチ
トリュフ風味のライスコロッケ
パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
濃厚なチョコレートガトーショコラ

※1品10カップずつになります。

MENU



32,000円セット
(税込) / 10品

● チキンのトマトクリーム煮込み
● 皮付きポテトフライ
● 四川風エビのチリソース煮
● 上海風焼きそば
イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
チャパタサンドイッチ
トリュフ風味のライスコロッケ
パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
濃厚なチョコレートガトーショコラ

※1品10カップずつになります。



MENU

- ☑ 総額予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能



35,000円セット / 11品
(税込)

- 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
- シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- 皮付きポテトフライ
- 白身魚の香草グリル〜バジリコソース〜
- ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
- トリュフ風味のライスコロッケ
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
- エビとロマネスコのバジリコソース
- チャパタサンドイッチ
- 濃厚なチョコレートのガトーショコラ

※1品10カップずつになります。

MENU



45,000円セット / 13品
(税込)

- チキンのトマトクリーム煮込み
- 四川風エビのチリソース煮
- 上海風焼きそば
- シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
- 白身魚の香草グリル〜バジリコソース〜
- ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
- オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
- イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
- トリュフ風味のライスコロッケ
- パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
- 魚介のマリネ
- チャパタサンドイッチ
- 濃厚なチョコレートのガトーショコラ



※1品10カップずつになります。



MENU

- ☑ 総額予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能



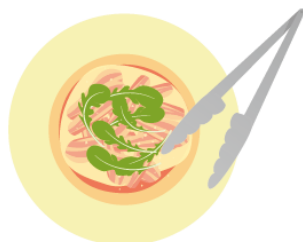
55,000円セット / 15品
(税込)

- ※ 淡路牛の赤ワイン煮込み
 - ※ 上海風焼きそば
 - ※ シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
 - ※ 白身魚の香草グリル〜パジリソース〜
 - ※ 四川風エビのチリソース煮
 - ※ 鶏肉とキノコのフリカッセ
 - ※ ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
 - ※ トリュフ風味のライスコロッケ
 - ※ イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
 - ※ オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
 - ※ パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
 - ※ 魚介のマリネ
 - ※ チャパタサンドイッチ
 - ※ 濃厚なチョコレートのガトーショコラ
 - ※ キャラメルケーキ
- ※ 1品10カップずつになります。

MENU



オードブルのお届けについて



1皿につき1本取り分け用トングをお付け致します



お箸・紙皿・紙おしぼりを無料でお付け致します

メニューのカスタマイズや『7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしい』などの盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

※付け合わせや野菜は季節や仕入れ状況により変わります。

※衛生上の観点より、オードブルの品質を守るため冷ました状態でお届けいたします。

HORS D'OEUVRE

——オードブル

温製プレートの お召し上がり方について

使用上の ご注意

- ・濡れた手で発熱剤を扱わないでください。
- ・水を注ぐとすぐに加熱が始まり、高温の蒸気が発生します。ヤケドには注意してください。
- ・加熱中は微量の水素ガスが発生します。ライター等の火は近づけないでください。
- ・変色、変形を防ぐため、熱に弱いものの上や近くでの使用はしないでください。



① 蓋を外し、ひっくり返して置きます。
蓋の中央に「受け皿」を置き、その中に「発熱剤」を入れます。



② 付属の水を受け皿に入れます。2~3秒で発熱剤から蒸気が発生します。



③ 蓋に料理を乗せてください。



④ 蓋も被るようにキャップをセットしてください。



⑤ 蒸気が漏れないようにビニールキャップをかぶせてください。※ヤケドに注意してください。



⑥ ラップの中に蒸気が入り込み膨らんできたら10分待ちます。10分経ったら、ラップを外し完成です。

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

Assorted plate 盛り合わせプレート



イタリアンオードブル盛り合わせA
M size ¥5,880(税込)
L size ¥11,580(税込)



イタリアンオードブル盛り合わせB
M size ¥6,480(税込)
L size ¥12,880(税込)



フィンガーフード盛り合わせA
M size ¥7,880(税込)
L size ¥14,880(税込)



フィンガーフード盛り合わせB
M size ¥7,880(税込)
L size ¥14,880(税込)



中華オードブル盛り合わせ
M size ¥4,880(税込)
L size ¥9,680(税込)



フレッシュフルーツ盛り合わせ
L size ¥9,720(税込)



デザート盛り合わせ
L size ¥9,720(税込)

Hot plate 温製プレート



上海風焼きそば
10カップ ¥4,880(税込)



鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
10カップ ¥5,880(税込)



四川風エビのチリソース煮
10カップ ¥5,880(税込)



鶏肉の香味チリソース
10カップ ¥4,880(税込)



鶏の唐揚げ
10カップ ¥3,880(税込)



皮付きポテトフライ
10カップ ¥3,280(税込)



海老の鹿の子揚げ
10カップ ¥3,880(税込)



白身魚の香草グリル〜バジリソース〜
10カップ ¥5,880(税込)



豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ
10カップ ¥5,480(税込)



地中海風魚介のパエリア
10カップ ¥6,880(税込)



シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
10カップ ¥4,880(税込)



淡路牛の赤ワイン煮込み
10カップ ¥7,880(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

Hot plate 温製プレート

温



鶏肉とキノコのフリカッセ
10カップ・・・ ¥5,880(税込)

温



チキンのココナッツミルク煮込み
10カップ・・・ ¥5,880(税込)

温



チキンのラタトゥイユ仕立て
10カップ・・・ ¥5,880(税込)

温



チキンのトマトクリーム煮込み
10カップ・・・ ¥5,880(税込)

Finger food フィンガーフード



フィンガーフード盛り合わせA
M size・・・ ¥7,880(税込)
L size・・・ ¥14,880(税込)



フィンガーフード盛り合わせB
M size・・・ ¥7,880(税込)
L size・・・ ¥14,880(税込)



ローストビーフ
10カップ・・・ ¥3,880(税込)



ハーブグリルチキンのピンチョス
～マスタードソース～
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



トリュフ風味のライスコロッケ
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



パテ・ド・カンパーニュ
～マスタードソース～
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



ケイジャンスパイスチキン
～ピンチョス仕立て～
10カップ・・・ ¥3,480(税込)



スペイン産生ハム「ハモンセラノ」
10カップ・・・ ¥2,880(税込)



サラミ
10カップ・・・ ¥1,880(税込)



3種のチーズとドライフルーツの
盛り合わせ
10カップ・・・ ¥3,480(税込)



菜園風キッシュ
10カップ・・・ ¥2,880(税込)



イタリア風オムレツ&彩り野菜の
ピンチョス
10カップ・・・ ¥2,880(税込)



スモークサーモンと
ブリーチーズのカナッペ
10カップ・・・ ¥2,480(税込)



ホタテのマリネと
アンチョビオリーブのピンチョス
10カップ・・・ ¥2,880(税込)



ローストビーフと
ブルーチーズのタルトレット
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



エビとロマネスコの
バジリコソース
10カップ・・・ ¥2,480(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

Finger food フィンガーフード



チャパタサンドイッチ

10カップ …… ￥2,480(税込)



北海道産つぶ貝と
セミドライトマトのピンチョス

10カップ …… ￥3,280(税込)



魚介のマリネ

10カップ …… ￥3,280(税込)



ローストポークとアスパラガスの
バルサミコソース

10カップ …… ￥2,480(税込)



スモークサーモンと
2種類のズッキーニのピンチョス

10カップ …… ￥3,280(税込)



スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と
2種類のドライフルーツのピンチョス

10カップ …… ￥2,880(税込)



スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と
ブリーチーズのカナッペ

10カップ …… ￥2,880(税込)



オイルサーディンと
ブロッコリーのピンチョス

10カップ …… ￥2,880(税込)

Italian イタリアン



イタリアンオードブル盛り合わせA

M size …… ￥5,880(税込)

L size …… ￥11,580(税込)



イタリアンオードブル盛り合わせB

M size …… ￥6,480(税込)

L size …… ￥12,880(税込)



トマトソースのペンネ
～サラダ仕立て～

Lサイズ
(10カップ) …… ￥2,880(税込)



ローストビーフ

10カップ …… ￥3,880(税込)



ハーブグリルチキンのピンチョス
～マスタードソース～

10カップ …… ￥3,280(税込)



トリュフ風味のライスコロッケ

10カップ …… ￥3,280(税込)



パテ・ド・カンパーニュ
～マスタードソース～

10カップ …… ￥3,280(税込)



スペイン産生ハム「ハモンセラノ」

10カップ …… ￥2,880(税込)



サラミ

10カップ …… ￥1,880(税込)



3種のチーズとドライフルーツの
盛り合わせ

10カップ …… ￥3,480(税込)



菜園風キッシュ

10カップ …… ￥2,880(税込)



イタリア風オムレツ&彩り野菜の
ピンチョス

10カップ …… ￥2,880(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

Italian イタリアン



スモークサーモンと
ブルーチーズのカナッペ

10カップ …… ￥2,480(税込)



ホタテのマリネと
アンチョビオリーブのピンチョス

10カップ …… ￥2,880(税込)



ローストビーフと
ブルーチーズのタルトレット

10カップ …… ￥3,280(税込)



エビとロマネスコの
バジリコソース

10カップ …… ￥2,480(税込)



魚介のマリネ

10カップ …… ￥3,280(税込)



ローストポークとアスパラガスの
バルサミコソース

10カップ …… ￥2,480(税込)



スモークサーモンと
2種類のズッキーニのピンチョス

10カップ …… ￥3,280(税込)



スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と
2種類のドライフルーツのピンチョス

10カップ …… ￥2,880(税込)



スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と
ブルーチーズのカナッペ

10カップ …… ￥2,880(税込)



オイルサーディンと
ブロッコリーのピンチョス

10カップ …… ￥2,880(税込)

Sushi 寿司



特上握り寿司盛り

Mサイズ(2人前20貫) …… ￥7,880(税込)

Lサイズ(4人前40貫) …… ￥14,880(税込)



中握り寿司盛り

Mサイズ(2人前20貫) …… ￥5,400(税込)

Lサイズ(4人前40貫) …… ￥10,800(税込)



中寿司盛り合わせ

Mサイズ(30貫) …… ￥4,320(税込)

Lサイズ(60貫) …… ￥8,640(税込)



盛り合わせ寿司

Mサイズ(25貫) …… ￥3,480(税込)

Lサイズ(50貫) …… ￥6,880(税込)

Sandwich サンドイッチ



クロワッサンサンド・BLT

Mサイズ
(10ピース) …… ￥3,880(税込)



クロワッサンサンド・生ハム

Mサイズ
(10ピース) …… ￥3,480(税込)



クロワッサンサンド・スモークサーモン

Mサイズ
(10ピース) …… ￥3,480(税込)



チャパタサンドイッチ

10カップ …… ￥2,480(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

Salad サラダ



パーコン&卵のシーザーサラダ
～NYスタイル～
M size ¥2,880(税込)
L size ¥5,680(税込)



5種類のベジタブルスティック
オリーブのディップソース
L size ¥4,480(税込)



スモークサーモンと
フレッシュ野菜のサラダ
M size ¥2,880(税込)
L size ¥5,680(税込)



ローストビーフと
フレッシュ野菜のサラダ
M size ¥3,480(税込)
L size ¥6,880(税込)



生ハムのシーザーサラダ
M size ¥2,880(税込)
L size ¥5,680(税込)



10種の野菜の
パーニャカウダソース
Lサイズ
(計50ピース) ¥4,480(税込)

Chinese food 中華



中華オードブル盛り合わせ
M size ¥4,880(税込)
L size ¥9,680(税込)



上海風焼きそば
10カップ ¥4,880(税込)



四川風エビのチリソース煮
10カップ ¥5,880(税込)



鶏肉の香味チリソース
10カップ ¥4,880(税込)



豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ
10カップ ¥5,480(税込)

Fried food 揚げ物



トリュフ風味のライスコロッケ
10カップ ¥3,280(税込)



鶏の唐揚げ
10カップ ¥3,880(税込)



皮付きポテトフライ
10カップ ¥3,280(税込)



海老の鹿の子揚げ
10カップ ¥3,880(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

Dessert デザート



フレッシュフルーツ盛り合わせ
L size ¥9,720(税込)



デザート盛り合わせ
L size ¥9,720(税込)



濃厚なチョコレートの
ガトーショコラ
10カップ ¥3,280(税込)



マカロン・アソート
10カップ ¥3,480(税込)



カボチャのタルト
10カップ ¥3,280(税込)



抹茶のブラウニー
10カップ ¥2,880(税込)



白桃のタルト
10カップ ¥3,280(税込)



キャラメルケーキ
10カップ ¥2,880(税込)

Vegan/Vegetarian ヴィーガン・ベジタリアン



5種類のベジタブルステック
オリーブのディップソース
L size ¥4,480(税込)

