



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165,000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、当生協は賠償責任を負わず、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65,000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：ご注文金額の80%
- ・当日キャンセル：ご注文金額の100%

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、**165,000万円** (税込) 以上

PLAN LIST

ビュッフェプラン一覧

[グランドメニュー]



カジュアルプラン

お一人様 ¥2,500 (税込)



スタンダードプラン

お一人様 ¥3,000 (税込)



スペシャルプラン

お一人様 ¥3,200 (税込)



ロイヤルプラン

お一人様 ¥3,500 (税込)



エクセレントプラン

お一人様 ¥3,500 (税込)



プレミアムプラン

お一人様 ¥3,800 (税込)



プラチナプラン

お一人様 ¥4,000 (税込)



ラグジュアリープラン

お一人様 ¥5,500 (税込)

PLAN LIST

ビュッフェプラン一覧

[デザート / ヴィーガン・ベジタリアン / ハラルフレンドリー]

デザート・ケータリングプラン



デザート・ケータリングプラン

お一人様 ¥2,500(税込)

ヴィーガン・ベジタリアン向けプラン



ヴィーガン・ベジタリアン向けプランA



お一人様 ¥3,000(税込)



ヴィーガン・ベジタリアン向けプランB



お一人様 ¥4,500(税込)

ハラルフレンドリープラン



ハラルフレンドリープランA



お一人様 ¥3,000(税込)



ハラルフレンドリープランB



お一人様 ¥4,500(税込)



カジュアルプラン

お一人様 ¥2,500(税込) / 8品

人気のメニューが揃っております。すべてのメニューをカップでご提供致します。



スペイン産生ハム・ハモンセラノ



イタリア風オムレツ-フリッターター-



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ



オイルサーディン&ブロッコリー



季節の冷製料理



クロワッサンサンド
〜サラミとレッドチェダーチーズ〜



マカロン・アソート

※写真はイメージです



スタンダードプラン

お一人様

¥3,000(税込) / 10品

華やかさとボリュームを兼ね備えたおすすめプランです。

温



ステーキハウスのビーフピザ

温



白身魚の香草グリル

温



四川風エビのチリソース



ローストビーフ



スペイン産生ハム・ハモンセラーノ



ハーブグリルチキン-マスタードソース



イタリア風オムレツ-フリッターター



季節の冷製料理



サラミとレッドチェダーチーズの
チャパタサンド



デザート

※写真はイメージです



スペシャルプラン

お一人様

¥3,200(税込) / 11品

地中海風シーフードパエリアや鶏の香味チリソースなど人気のメニューばかりの特別なプランです

温



地中海風シーフードパエリア

温



トリュフソースのグリルチキン
~彩り野菜添え~

温



白身魚の香草グリル

温



鶏の香味チリソース



スペイン産生ハム・ハモンセラノ



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



イタリア風オムレツ~フリッタータ~



シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ



キヌアとチキンのトマトドレッシング



季節の冷製料理



マカロン・アソート

※写真はイメージです



ロイヤルプラン

お一人様

¥3,500(税込) / 12品

3種類の温製料理やローストビーフなど、ボリュームもしっかりしたプランです。



※写真はイメージです



エクセレントプラン

お一人様

¥3,500(税込) / 11品

ローストビーフやパエリアに加え総勢11品の豪華なプランで、おもてなしの場面に最適です。

温



白身魚の香草グリル

温



鶏の香味チリソース

温



ステーキハウスのビーフピザ



握り寿司盛り合わせ



ローストビーフ



エビとイカの冷製マリネ



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



ハーブグリルチキン
マスタードソース



季節の冷製料理



クロワッサンサンド
～サラミとレッドチェダーチーズ～



デザート

*写真はいメージです

温

温製料理 … アツアツの状態でご提供



プレミアムプラン

お一人様

¥3,800(税込) / 12品

握り寿司も含めた和・洋の人気メニューたっぷりの華やかなプランです。

温



牛肉のホリイン煮込み

温



白身魚の香草グリル

温



地中海風シーフードパエリア



握り寿司盛り合わせ



ローストビーフ



ハーブグリルチキン・マスタードソース



エビとイカの冷製マリネ



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



紫キャベツとニンジンのラペ



季節の冷製利用



季節のフィンガーフード



デザート

※写真はイメージです



プラチナプラン

お一人様

¥4,000(税込) / 14品

熱々の温製料理や華やかな冷製料理が全部で14品揃った、シェフおすすめのプランです。



牛肉のホリイン煮込み



白身魚の香草グリル



地中海風シーフードパエリア



鶏の香味チリソース



スペイン産生ハム・ハモンセラノ



エビとイカの冷製マリネ



紫キャベツとニンジンのラペ



マッシュルームリゾットのライスコロッケ



イタリア風オムレツ・フリッタータ



シラスとブロッコリーのアーリオ・オリオ



キヌアとチキンのトマトドレッシング



季節の冷製料理



ミニハンバーガー



マカロン・アソート

※写真はイメージです



ラグジュアリープラン お一人様 ¥5,500(税込) / 16品

大人気の「牛肉の赤ワイン煮込み」や握り寿司などすべて揃ったNO.1プランです。

温



牛肉の赤ワイン煮込み

温



白身魚の青菜グリル

温



地中海風シーフードバリエア

温



トリュフソースのグリンチキン
〜彩り野菜添え〜

温



四川風エビのチリソース

温



上海風焼きそば



握り寿司盛り合わせ



ローストビーフ



スペイン産生ハム・ハモンセラノ



ミニハンバーガー



オイルクーティン＆ブロッコリー



イタリア風オムレツフリッターター



ヨナガニデザート



季節の冷製料理



季節のフィンガーフード



マカロン・アソート

※写真はイメージです



デザート・ケータリングプラン お一人様 ¥2,500(税込) / 7品

人気のスイーツメニューを取り揃えた、華やかなデザートだけのプランです。



ニューヨークチーズケーキ



マカロン・アソート



ダブルベリーのケーキ



濃厚なガトーショコラ



生キャラメルのケーキ



ティラミス



桃とラズベリーのケーキ

※写真はイメージです



ヴィーガン・ベジタリアン向け プランA

お一人様

¥3,000(税込) / 9品

ヴィーガン・ベジタリアンの方向けのプランです。見た目にも華やかなこだわりのプランです。

温



大豆ミートの菜園風トマト煮込み

温



ベジタブルナゲット&ポテトフライ

温



ターメリックライス(カップ)



クスクスのオニオンマリネ



2種のズッキーニとトマトソース



キノアのサラダ〜トマトドレッシング〜



キノコのマリネ



紫キャベツとニンジンのラベ



グリル野菜のチャパタ

*写真はイメージです



ヴィーガン・ベジタリアン向け
プランB お一人様 ¥4,500(税込) / 12品

温製料理も冷製料理も工夫を凝らしました。全12品をお楽しみくださいませ。



温
テンペのグリル
～ヴィーガンクリームソース～



温
大豆ミートの菜園風トマト煮込み



温
大豆ミートの小籠包



温
ベジブルナゲット&ポテトフライ



温
ターメリックライス(カップ)



クスクスのオニオンマリネ



2種のズッキーニとタバネードソース



キヌアのサラダ
～トマトドレッシング～



ミックスビーンズのマリネ



キノコのマリネ



紫キャベツとニンジンのラベ



グリン野菜のチャバタ

※写真はイメージです



ハラルフレンドリープランA

お一人様

¥3,000(税込) / 9品

人気のチキンバラクも入ったオススメのプランです。※豚肉とアルコールを使用していません。

温



チキンバラク

温



ベジタブルナゲット&ポテトフライ

温



ターメリックライス(カップ)



芽キャベツのカレー風味



2種のズッキーニとタバナーソース



ミックスビーンズのマリネ



キノコのマリネ



紫キャベツとニンジン
のラベ



グリル野菜のチャパタ

*写真はイメージです



ハラルフレンドリープランB お一人様 ¥4,500(税込) / 12品

人気の温製料理も4品入ったスペシャルなハラルフレンドリープランです。※豚肉とアルコールを使用していません。



温

テンペのグリル
～ヴィーガンクリームソース～



温

コフタカレー



温

チキンバラク



温

ベジタブルナゲット&ポテトフライ



温

ターメリックライス(カップ)



芽キャベツのカレー風味



ブロッコリーのマリネ



2種のズッキーニとタブナードソース



ミックスビーンズのマリネ



キノコのマリネ



紫キャベツとニンジンのラベ



グリル野菜のチャバタ

※写真はイメージです

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)

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) 1杯 ¥300(税込)

紅茶(ホット/アイス) 1杯 ¥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

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、**65,000万円** (税込) 以上

PLAN LIST

一人前の予算から選ぶ



お一人様 ¥1,200 (税込) プラン



お一人様 ¥1,800 (税込) プラン



お一人様 ¥2,000 (税込) プランA



お一人様 ¥2,000 (税込) プランB



お一人様 ¥3,000 (税込) プランA



お一人様 ¥3,000 (税込) プランB



お一人様 ¥3,500 (税込) プラン



お一人様 ¥4,000 (税込) プラン

- ☑ 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

¥1,200 (税込) プラン

6品



冷製料理

スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 ハーブグリルチキン~マスタードソース~
 エビとイカの冷製マリネ
 イタリア風オムレツ~フリッターター~
 クスクスとエビのサラダ
 クロワッサンサンド~サラミとレッドチェダーチーズ~



※写真はイメージです

お一人様

¥1,800 (税込) プラン

7品

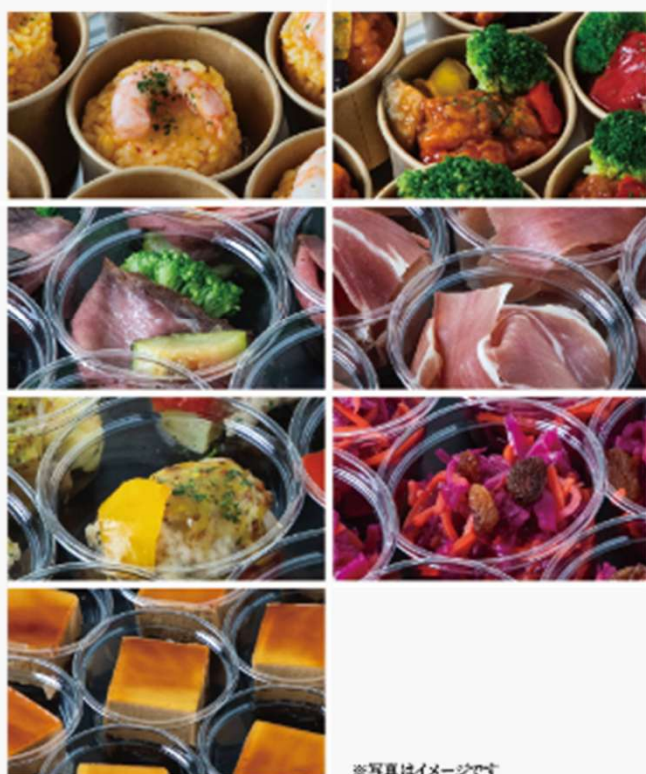


温製料理

冷製料理

- 🍷 シーフードピラフ
~セルクル仕立て~
- 🍷 鶏の香味チリソース

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 ハーブグリルチキン~マスタードソース~
 紫キャベツとニンジンのラペ
 キャラメルケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 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 (税込) プランA

9品



冷製料理

スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 ローストビーフ
 バテ・ド・カンパーニュ
 マッシュルームリゾットのライスコロッケ
 シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
 紫キャベツとニンジンのラペ
 クスクスとエビのサラダ
 クロワッサンサンド・サラミとレッドチェダーチーズ
 抹茶ブラウニー



※写真はイメージです

お一人様 ¥2,000 (税込) プランB

8品

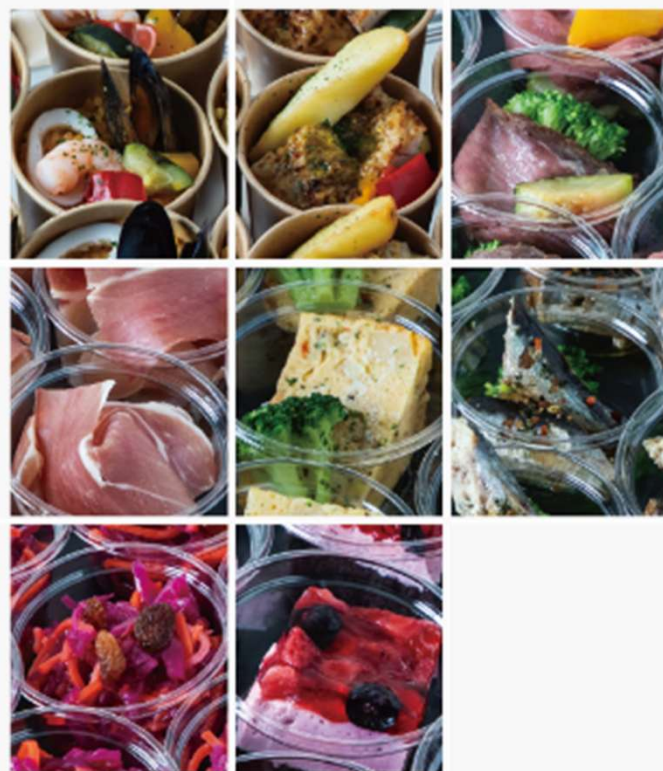


温製料理

冷製料理

- ☑ 地中海風シーフードパエリア
- ☑ 鶏もも肉のハーブグリル

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 イタリア風オムレツ・フリッタータ
 オイルサーディン&ブロッコリー
 紫キャベツとニンジンのラペ
 ダブルベリーのカレー



※写真はイメージです

- ☑ 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

¥3,000 (税込) プランA 11品



温製料理

- ① 牛肉の赤ワイン煮込み
- ② 四川風エビのチリソース
- ③ 白身魚の香草グリル

冷製料理

- エビとイカの冷製マリネ
- スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
- イタリア風オムレツ・フリッタータ
- パテ・ド・カンパーニュ
- 紫キャベツとニンジンのラペ
- キヌアとチキンのマリネ
- クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダー
- マカロン・アソート



※写真はイメージです

お一人様

¥3,000 (税込) プランB 12品



温製料理

- ① ステーキハウスのビーフピラフ
- ② 白身魚の香草グリル
- ③ 四川風エビのチリソース

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
- イタリア風オムレツ・フリッタータ
- パテ・ド・カンパーニュ
- ハーブグリルチキン〜マスタードソース
- エビとイカの冷製マリネ
- マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- 紫キャベツとニンジン
- ラペ
- ダブルベリー
- のケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 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 (税込) プラン

13品

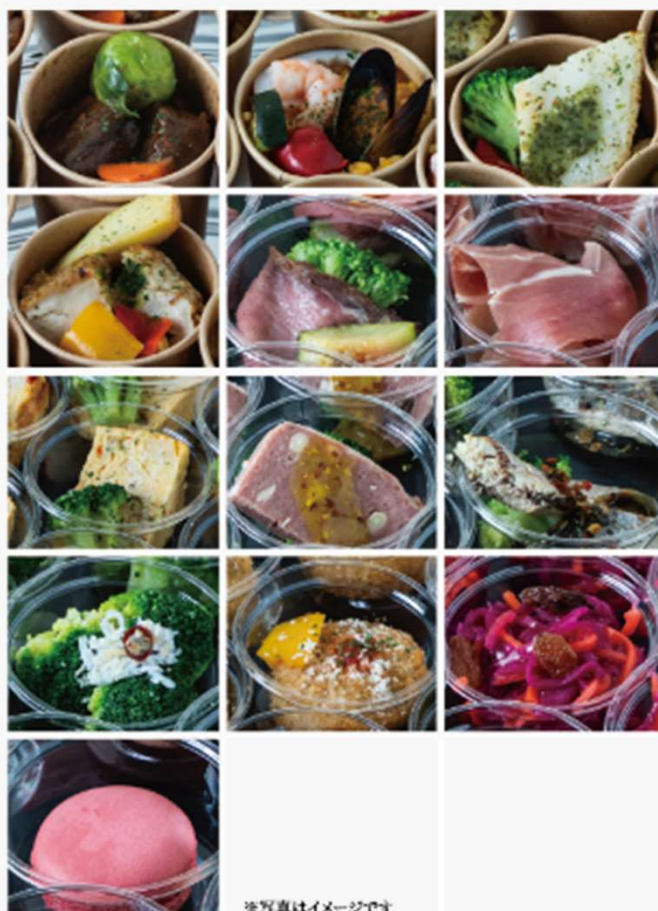


温製料理

- ☑ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ☑ 地中海風シーフードパエリア
- ☑ 白身魚の香草グリル
- ☑ 鶏もも肉のハーブグリル

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
- イタリア風オムレツ・フリッターター
- パテ・ド・カンパーニュ
- オイルサーディン&ブロッコリー
- シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- マッシュルームリゾットのライスコロッセ
- 紫キャベツとニンジンのラペ
- マカロン・アソート



※写真はイメージです

お一人様

¥4,000 (税込) プラン

14品



温製料理

- ☑ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ☑ 地中海風シーフードパエリア
- ☑ 白身魚の香草グリル
- ☑ 鶏の香味チリソース

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
- パテ・ド・カンパーニュ
- ハーブグリルチキン・マスタードソース
- 紫キャベツとニンジンのラペ
- マッシュルームリゾットのライスコロッセ
- イタリア風オムレツ・フリッターター
- オイルサーディン&ブロッコリー
- サラミとレッドチェダーチーズのチャパタサンド
- ダブルベリーケーキ



※写真はイメージです

PLAN LIST

総額の予算から選ぶ



¥12,000 (税込) セット



¥12,000 (税込) セット



¥20,000 (税込) セットA



¥20,000 (税込) セットB



¥30,000 (税込) セットA



¥30,000 (税込) セットB



¥35,000 (税込) セット



¥40,000 (税込) セット

- ☑ 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

¥12,000 セット(税込)

6品



冷製料理

スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 ハーブグリルチキン~マスタードソース~
 エビとイカの冷製マリネ
 イタリア風オムレツ~フリッタータ~
 クスクスとエビのサラダ
 クロワッサンサンド~サラミとレッドチェダーチーズ~



※写真はイメージです

¥18,000 セット(税込)

7品

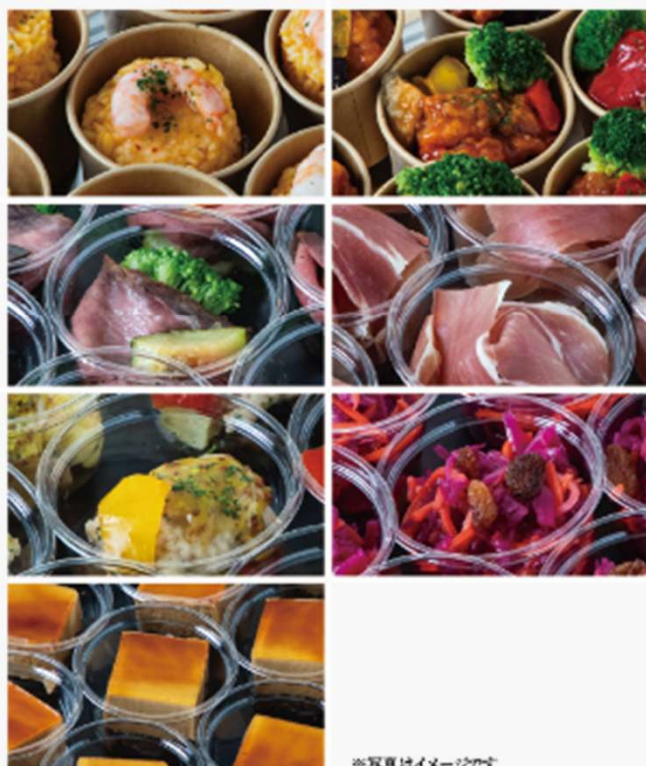


温製料理

冷製料理

- ④ シーフードピラフ
~セルクル仕立て~
- ④ 鶏の香味チリソース

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 ハーブグリルチキン~マスタードソース~
 紫キャベツとニンジンのラペ
 キャラメルケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 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 セットA (税込)

9品



冷製料理

スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
 ローストビーフ
 パチ・ド・カンパーニュ
 マッシュルームリゾットのライスコロッケ
 シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
 紫キャベツとニンジンのラペ
 クスクスとエビのサラダ
 クロワッサンサンド~サラミとレッドチェダーチーズ~
 抹茶ブラウニー



※写真はイメージです

¥20,000 セットB (税込)

8品

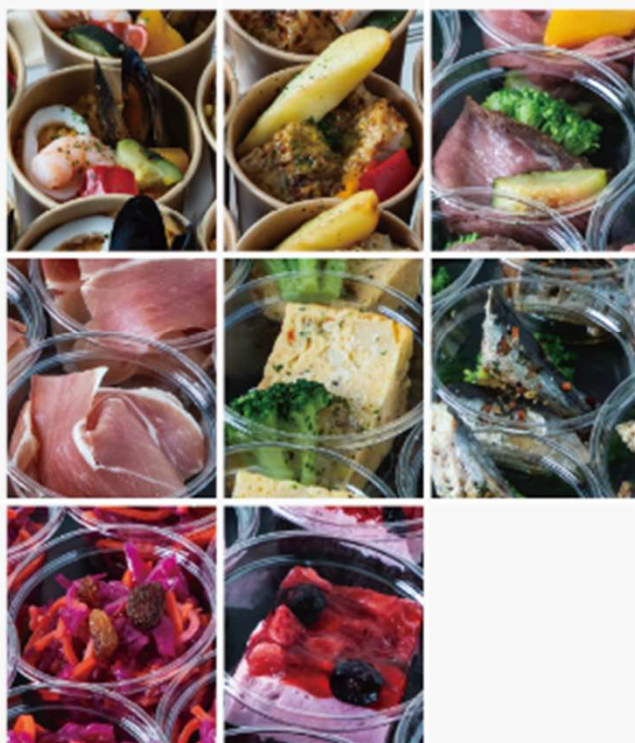


温製料理

冷製料理

- ① 地中海風シーフードバリエア
- ② 鶏もも肉のハーブグリル

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
 イタリア風オムレツ~フリッタータ~
 オイルサーディン&ブロッコリー
 紫キャベツとニンジンのラペ
 ダブルベリーのカレー



※写真はイメージです

- ☑ 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

¥ 30,000 セットA (税込)

11品



温製料理

- ④ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ④ 四川風エビのチリソース
- ④ 白身魚の香草グリル

冷製料理

- エビとイカの冷製マリネ
- スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
- イタリア風オムレツ・フリッター・ター
- パテ・ド・カンパーニュ
- 紫キャベツとニンジンのラベ
- キヌアとチキンのマリネ
- クロワッサンサンド・サラミとレッドチェダー
- チーズ
- マカロン・アソート



※写真はイメージです

¥ 30,000 セットB (税込)

12品



温製料理

- ④ ステーキハウスのビーフピラフ
- ④ 白身魚の香草グリル
- ④ 四川風エビのチリソース

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
- イタリア風オムレツ・フリッター・ター
- パテ・ド・カンパーニュ
- ハーブグリルチキン・マスタードソース
- エビとイカの冷製マリネ
- マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- 紫キャベツとニンジン
- ラベ
- ダブルベリー
- のケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 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 セット (税込)

13品

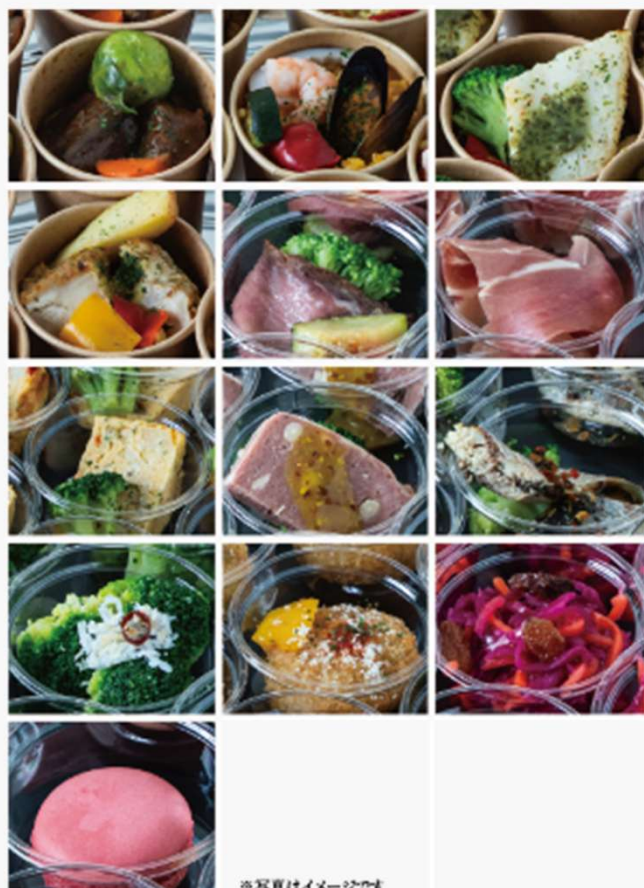


温製料理

- ☑ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ☑ 地中海風シーフードバリエア
- ☑ 白身魚の香草グリル
- ☑ 鶏もも肉のハーブグリル

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラノ
- イタリア風オムレツ・フリッタータ
- パテ・ド・カンパーニュ
- オイルサーディン&ブロッコリー
- シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- 紫キャベツとニンジンのラペ
- マカロン・アソート



※写真はイメージです

¥ 40,000 セット (税込)

14品



温製料理

- ☑ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ☑ 地中海風シーフードバリエア
- ☑ 白身魚の香草グリル
- ☑ 鶏の香味チリソース

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラノ
- パテ・ド・カンパーニュ
- ハーブグリルチキン・マスタードソース
- 紫キャベツとニンジンのラペ
- マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- イタリア風オムレツ・フリッタータ
- オイルサーディン&ブロッコリー
- サラミとレッドチェダーチーズのチャパタサンド
- ダブルベリーのケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 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



オードブルのお届けについて

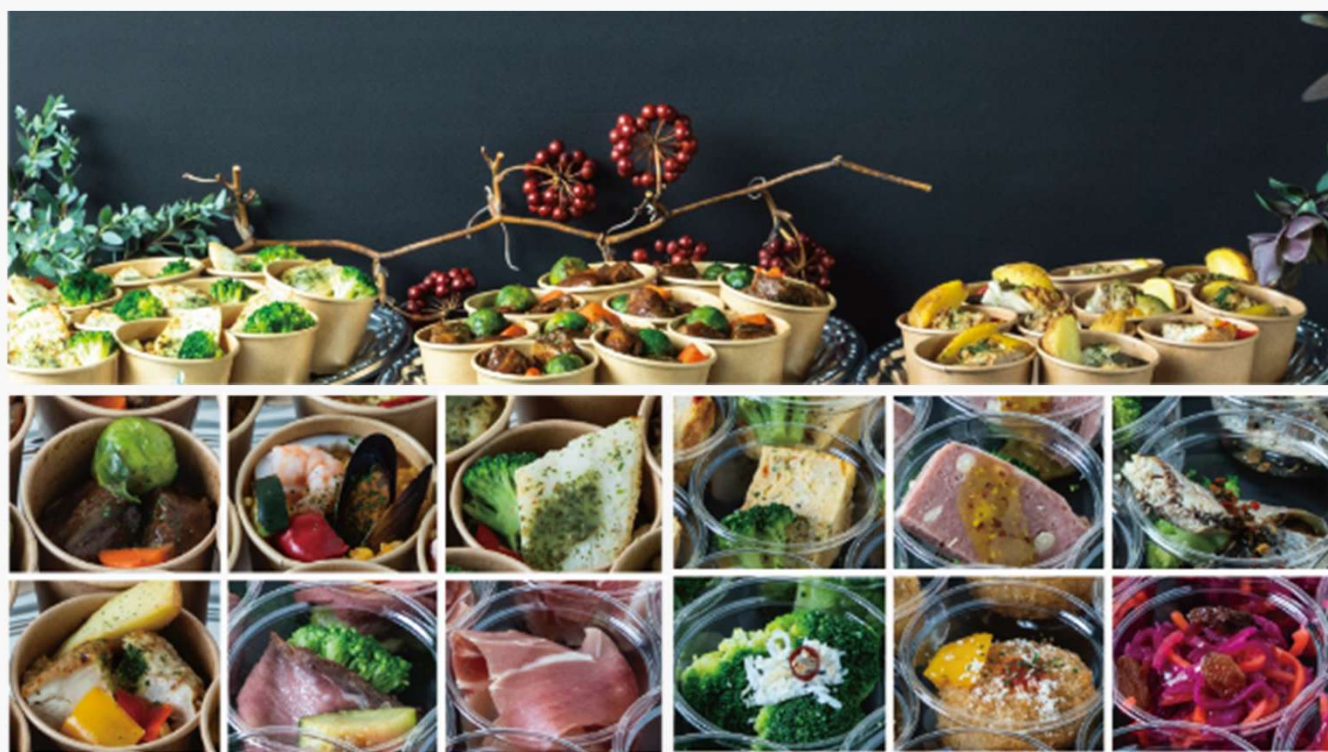


お箸・紙皿・紙おしぼりを無料でお付け致します

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

大皿

※一皿につき1本取り分け用トングをお付けします



白身魚のロースト
ハーブの香り
¥7,560(税込)

鶏もも肉のハーブグリル
～彩り野菜のグリル添え～
¥5,880(税込)

皮付きポテトフライ
¥3,240(税込)

エビのチリソース
¥7,560(税込)



鶏の香味チリソース
¥4,320(税込)

豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ
¥5,880(税込)

イカリングフライ
¥3,880(税込)

鶏のからあげ
¥3,880(税込)



白身魚フライ
¥4,320(税込)

上海風焼きそば
¥4,320(税込)

地中海風シーフードパエリア
¥7,560(税込)

スパイシーグリルチキン
¥5,880(税込)



- ☑️ 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

温製プレート



温

鶏の唐揚げ

10カップ …… ¥3,880(税込)

温

皮付きポテトフライ

10カップ …… ¥3,280(税込)

温

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)

温

上海風焼きそば

10カップ …… ¥4,880(税込)



温

白身魚の香草グリル
～パジリコソース～

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

シーフードピラフ
～セルクル仕立て～

10カップ …… ¥4,880(税込)

温

地中海風シーフードバエリア

10カップ …… ¥6,880(税込)

温

鶏肉の香味チリソース

10カップ …… ¥4,880(税込)



温

四川風エビのチリソース

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

海老の鹿の子揚げ

10カップ …… ¥3,880(税込)

温

牛肉の赤ワイン煮込み

10カップ …… ¥7,880(税込)



温

鶏もも肉のハーブグリル
～特製トマトソース～

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)

温

鶏の油淋鶏(ユーリンチー)

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

蒸し餃子の二種盛り合わせ
(エビ・野菜)

10カップ …… ¥3,280(税込)



温

お子様に人気のチキンライス

10カップ …… ¥3,280(税込)

温

ステーキハウスのビーフピラフ

10カップ …… ¥7,880(税込)

温

チャーハン

10カップ …… ¥3,880(税込)

温

ガバオライス

10カップ …… ¥6,880(税込)



- ☑ 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

温製プレート



温

カオマンガイ

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

ジャンバラヤ

10カップ …… ¥4,880(税込)

温

特製うな井

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

ソフトシェルクラブの
ココナッツカレー

10カップ …… ¥6,880(税込)



温

サワラの柚庵焼き

10カップ …… ¥4,880(税込)

温

赤魚の柚庵焼き

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

チリコンカンの
フライドポテト添え

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

魚介と彩り野菜のトムヤムクン

10カップ …… ¥6,880(税込)



温

水餃子の中華あんかけ

10カップ …… ¥3,880(税込)

温

ジューシーな肉焼売

10カップ …… ¥3,280(税込)

温

トリュフソースのグリルチキン

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

白身魚のグリル
〜特製トマトソース〜

10カップ …… ¥5,880(税込)



温

コフタカレー
(鶏肉団子のレッドカレー)

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

チキンバラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)

10カップ …… ¥5,880(税込)

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)



- ☑ 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

■ イタリアン・スペイン



トリュフ風味のライスコロッケ
10カップ …… ¥3,280(税込)



白身魚の香草グリル
～バジリコソース～
10カップ …… ¥5,880(税込)



ハーブグリルチキン
～マスタードソース～
10カップ …… ¥3,280(税込)



イタリア風オムレツ
～フリッタータ～
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)



シーフードピラフ
～セルクル仕立て～
10カップ …… ¥4,880(税込)



地中海風シーフードパエリア
10カップ …… ¥6,880(税込)



エビとイカの冷製トマトマリネ
10カップ …… ¥3,280(税込)



サラミ
10カップ …… ¥1,880(税込)



ローストビーフ
10カップ …… ¥3,880(税込)



牛肉の赤ワイン煮込み
10カップ …… ¥7,880(税込)



スモークサーモン&
2種類のズッキーニ
10カップ …… ¥3,280(税込)



菜園風キッシュ
10カップ …… ¥2,880(税込)



鶏もも肉のハーブグリル
～特製トマトソース～
10カップ …… ¥5,880(税込)



チキンのトマトクリーム煮込み
10カップ …… ¥5,880(税込)



チーズ3種盛り合わせ
～トースト添え～
10カップ …… ¥3,480(税込)



ブロッコリーとシラスの
アーリオオーリオ
10カップ …… ¥2,880(税込)



紫キャベツとニンジン
のラベ
10カップ …… ¥2,480(税込)



クスクスとエビのサラダ
10カップ …… ¥2,880(税込)



キヌアとチキンのマリネ
～トマトフレッシュ～
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

■ イタリアン・スペイン



北海道産つぶ貝&セミドライトマト
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)

オイルサーディン&ブロッコリー
10カップ …… ¥2,880(税込)

スペイン産生ハム
「ハモンセラノ」
10カップ …… ¥2,880(税込)



ホタテのマリネと
アンチョビオリーブ
10カップ …… ¥2,880(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)

トリュフソースのグリルチキン
10カップ …… ¥5,880(税込)

白身魚のグリル
〜特製トマトソース〜
10カップ …… ¥5,880(税込)



鶏肉とキノコのフリカッセ
10カップ …… ¥5,880(税込)

チキンのラタトゥイユ仕立て
10カップ …… ¥5,880(税込)

ケイジャンスパイスチキン
10カップ …… ¥3,480(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

■ サンドイッチ



クローワッサンサンド
～生ハム「ハモンセラーノ」とレッドチェダーチーズ～
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



クローワッサンサンド
～スモークサーモンとバジルソース～
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



クローワッサンサンド
～ヤマミヒレドチェダーチーズ～
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



スペイン産生ハム「ハモンセラーノ」と
レッドチェダーチーズのチャバタサンド
10カップ・・・ ¥2,480(税込)



スモークサーモンとバジルソースの
チャバタサンド
10カップ・・・ ¥2,480(税込)



サラミとレッドチェダーチーズの
チャバタサンド
10カップ・・・ ¥2,480(税込)



クローワッサンサンド
～彩り野菜のグリル～
10カップ・・・ ¥3,280(税込)

■ 中華



上海風焼きそば
10カップ・・・ ¥4,880(税込)



鶏肉の香味チリソース
10カップ・・・ ¥4,880(税込)



四川風エビのチリソース
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)



海老の鹿の子揚げ
10カップ・・・ ¥3,880(税込)



鶏の油淋鶏(ユ-リンチ-)
10カップ・・・ ¥4,880(税込)



蒸し餃子の二種盛り合わせ
(エビ・椎茸)
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



チャーハン
10カップ・・・ ¥3,880(税込)



水餃子の中華あんかけ
10カップ・・・ ¥3,880(税込)



揚げ茄子の肉味噌和え
10カップ・・・ ¥3,280(税込)



ジューシーな肉焼売
10カップ・・・ ¥3,280(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

揚げもの



温

鶏の唐揚げ

10カップ …… ¥3,880(税込)



温

皮付きポテトフライ

10カップ …… ¥3,280(税込)



温

海老の麩の子揚げ

10カップ …… ¥3,880(税込)



温

鶏の油淋鶏(ユールンチー)

10カップ …… ¥5,480(税込)

タイ料理



温

ガバオライス

10カップ …… ¥6,880(税込)



温

カオマンガイ

10カップ …… ¥5,480(税込)



温

ソフトシェルクラブの
ココナッツカレー

10カップ …… ¥6,880(税込)



温

魚介と彩り野菜のトムヤムクン

10カップ …… ¥6,880(税込)

メキシカン・アメリカン



温

皮付きポテトフライ

10カップ …… ¥3,280(税込)



温

ステーキハウスのビーフピラフ

10カップ …… ¥7,880(税込)



温

ジャンバラヤ

10カップ …… ¥4,880(税込)



温

チリコンカンのフライドポテト添え

10カップ …… ¥5,480(税込)

インド料理



温

HALAL

コフタカレー
(鶏肉と子のレッドカレー)

10カップ …… ¥5,880(税込)



温

HALAL

チキンバラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)

10カップ …… ¥5,880(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

🍱 ヴィーガン・ベジタリアン



クスクスのサラダ
～彩り野菜添え～
10カップ …… ¥2,480(税込)

キヌアのトマトマリネ
～彩り野菜添え～
10カップ …… ¥2,480(税込)

紫キャベツとニンジンのラベ
10カップ …… ¥2,480(税込)

大豆ミートの甘酢あんかけ
10カップ …… ¥5,880(税込)



芽キャベツのカレー風味
10カップ …… ¥2,480(税込)

2種のズッキーニとタパナードソース
10カップ …… ¥1,880(税込)

テンペのヴィーガンクリームソース
10カップ …… ¥6,880(税込)

ターメリックライス
10カップ …… ¥3,280(税込)



テンペのヴィーガン照り焼き
10カップ …… ¥5,880(税込)

大豆ミートの
小籠包(ショウロンポー)
10カップ …… ¥5,880(税込)

大豆ミートの菜園風トマト煮込み
10カップ …… ¥6,880(税込)

ブロッコリーのマリネ
10カップ …… ¥1,880(税込)



ミックスビーンズのマリネ
10カップ …… ¥1,880(税込)

グリル野菜のチャバタサンド
10カップ …… ¥2,480(税込)

大豆のハンバーグ
～ヴィーガンのデミグラスソース～
10カップ …… ¥6,880(税込)

彩り野菜のラタトゥイユ
10カップ …… ¥2,480(税込)



キノコのマリネ
～ハーブの香り～
10カップ …… ¥1,880(税込)

ベジタブルナゲット
10カップ …… ¥3,280(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

☐ ハラル（豚肉・アルコール不使用）



キヌアのトマトマリネ
～彩り野菜添え～
10カップ …… ¥2,480(税込)

紫キャベツとニンジン
のラベ
10カップ …… ¥2,480(税込)

芽キャベツの
カレー風味
10カップ …… ¥2,480(税込)

2種のズッキーニと
タブナードソース
10カップ …… ¥1,880(税込)



テンペのヴィーガン
クリームソース
10カップ …… ¥6,880(税込)

ターメリック
ライス
10カップ …… ¥3,280(税込)

ブロッコリーの
マリネ
10カップ …… ¥1,880(税込)

ミックスビーンズ
のマリネ
10カップ …… ¥1,880(税込)



グリル野菜の
チャパタサンド
10カップ …… ¥2,480(税込)

キノコのマリネ
～ハーブの香り～
10カップ …… ¥1,880(税込)

コфтаカレー
(鶏肉団子のレッドカレー)
10カップ …… ¥5,880(税込)

チキンバラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)
10カップ …… ¥5,880(税込)



ベジタブルナゲット
10カップ …… ¥3,280(税込)



- ☑ 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

🍱 ご飯もの



温

シーフードピラフ
〜セルクル仕立て〜
10カップ …… ¥4,880(税込)

温

地中海風シーフードパエリア
10カップ …… ¥6,880(税込)

温

お子様に人気のチキンライス
10カップ …… ¥3,280(税込)

温

ステーキハウスのビーフピラフ
10カップ …… ¥7,880(税込)



温

チャーハン
10カップ …… ¥3,880(税込)

温

ガバオライス
10カップ …… ¥6,880(税込)

温

カオマンガイ
10カップ …… ¥5,480(税込)

温

ジャンバラヤ
10カップ …… ¥4,880(税込)



温

特製うな丼
10カップ …… ¥5,480(税込)

特上握り寿司盛り

Lサイズ(4人前40貫) …… ¥14,880(税込)
Mサイズ(2人前20貫) …… ¥7,880(税込)

中握り寿司盛り

Lサイズ(4人前40貫) …… ¥10,800(税込)
Mサイズ(2人前20貫) …… ¥5,400(税込)

中寿司盛り合わせ

Lサイズ(60貫) …… ¥8,640(税込)
Mサイズ(30貫) …… ¥4,320(税込)



盛り合わせ寿司

Lサイズ(50貫) …… ¥6,880(税込)
Mサイズ(25貫) …… ¥3,480(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

寿司



特上握り寿司盛り

Lサイズ(4人前40皿) …… ¥14,880(税込)
Mサイズ(2人前20皿) …… ¥7,880(税込)



中握り寿司盛り

Lサイズ(4人前40皿) …… ¥10,800(税込)
Mサイズ(2人前20皿) …… ¥5,400(税込)



中寿司盛り合わせ

Lサイズ(40皿) …… ¥8,640(税込)
Mサイズ(20皿) …… ¥4,320(税込)



盛り合わせ寿司

Lサイズ(35皿) …… ¥6,880(税込)
Mサイズ(25皿) …… ¥3,480(税込)

和食



だし巻き卵

10カップ …… ¥1,080(税込)



特製うなぎ

10カップ …… ¥5,480(税込)



サワラの柚庵焼き

10カップ …… ¥4,880(税込)



赤魚の柚庵焼き

10カップ …… ¥5,880(税込)



蓮根の梅肉和え

10カップ …… ¥1,480(税込)



筑前煮

10カップ …… ¥1,880(税込)



- ☑ 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

デザート



スウィーツプレートA
各5ピース …… ¥8,640(税込)

スウィーツプレートB
各5ピース …… ¥8,640(税込)

スウィーツプレートC
各5ピース …… ¥8,640(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)



抹茶のブラウニー
10カップ …… ¥2,880(税込)

キャラメルケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)

白桃のタルト
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)

桃とラズベリーのケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)

とちおとめ使用!
イチゴのムースケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)

クラシックショコラケーキ
10カップ …… ¥3,280(税込)



生キャラメルのケーキ
10カップ …… ¥3,280(税込)

レアチーズケーキ
10カップ …… ¥3,280(税込)

ダブルベリー
のケーキ
10カップ …… ¥3,280(税込)

ニューヨークチーズケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)



ティラミス
10カップ …… ¥2,880(税込)

メイプルカスタードケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)