

近畿大学生協ノーマンバー食堂 懇親会のご案内

いつも生協食堂をご利用いただきありがとうございます。

生協ではコロナ過で受付を休止しておりました、学内での「懇親会」を2023年5月より再開いたします。懇親会のご用命は生協までお問合せください。

※原材料費高騰・提供体制を含めてコロナ以前の対応が厳しいが場合もございますが、可能な限り相談に応じさせていただきます。

(1) お問合せ先

受付店舗	近畿大学生協 Cafeteria November
大学内線	6303
電話番号	06-6725-0211
メールアドレス	kindai-u.november@univ.coop

(2) 懇親会催行基準（開催基準であり詳細は応相談）

開催形態	開催基準（下限目安）
平日（食堂内）	総額税込 12万円 以上
土日（食堂内）	総額税込 20万円 以上
配達（ケータリング）	総額税込5～10万円 以上

(3) 懇親会対応時間

- ・ 懇親会時間（開始～終了）は原則2時間とさせていただきます。
- ・ 懇親会営業時間は20:00迄とします

営業店舗	平日	土曜日	日・祝
懇親会	17:00～20:00	11:00～20:00	11:00～20:00

(4) 懇親会収容人数

- ① Cafeteria November（客席エリア） 立食・・・最大約100名 10人×10卓
- ② Cafeteria November（パーティールーム） 約20名様収容
- ③ Cafeteria November（全エリア） 最大約120名



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。



CATERING

Buffet plan



- ☑ 温製料理はアツアツでご提供
- ☑ どんな空間でもパーティー会場に大変身
- ☑ 備品用意・後片付けもお任せ

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

- ①平日12万円(税込)
- ②土日祝・20万円(税込) 万円(税込)
- ③生協休業日20万円(税込)

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

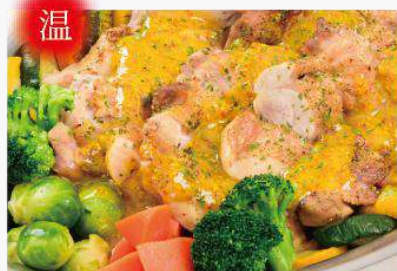
PLAN
Casual

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

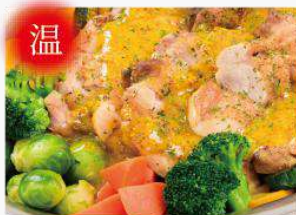
PLAN
Special

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



エクセレントプラン

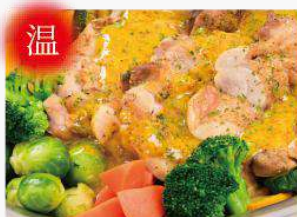
PLAN
Excellent

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



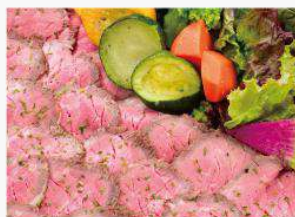
地中海風シーフードパエリア



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



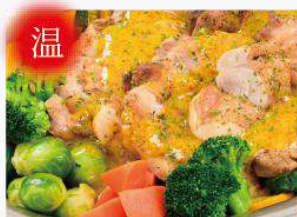
スペリオールプラン PLAN Superior

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バエリア



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

※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



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



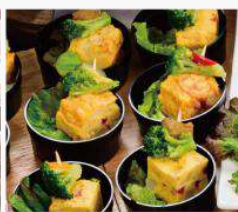
ホタテとオリーブのピンチョス



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



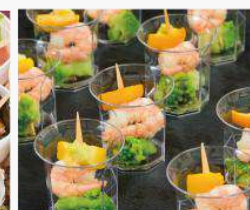
握り寿司盛り合わせ



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



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)

CATERING

ご利用方法について

—— ケータリング

①平日12万円(税込)
最低注文金額 ②土日祝・生協休業日
20万円(税込) 万円(税込)

スタッフ派遣 会場設営・撤収作業・イベント進行
などのスタッフを派遣

ご予約期限 発注:開催日の7日前まで

キャンセル料金 3日前の15時まで:ご注文金額の0%
3日前の15時以降:ご注文金額の50%
前日~:ご注文金額の80%
当日~:ご注文金額の100%

※ 当日やむを得なく時間延長になった場合は、
(30分当たり)人数×100円を請求させていただきます。

Point

カタログ以上の
金額はかかりません

カタログ記載料金にはス
タッフ派遣・搬入/セッティ
ング・後片付け/撤収を含む
全てのサービス料が含ま
れております。

FROM 当日の流れ

STEP 1 搬入・セッティング

開始1.5時間前から搬入・セッティングをいたします。
事情により短くなる場合はご相談ください。
弊社のスタッフが到着しましたら会場を案内ください。
テーブルの移動からセッティングまで全てスタッフにて対応いたします。

STEP 2 パーティスタート

ご料理やドリンクをお召し上がりながらパーティーをお楽しみください

STEP 3 後片付け・撤収作業

パーティーが終わりましたら後片付け・撤収作業を行います。
ゴミも全て持ち帰ります。元のレイアウトに戻すところまで
全て弊社のスタッフが行います。

FAQ

よくあるご質問

Q 注文はいつまでにしたらよいですか？

A 通常、開催日の7日前までをお願いしております。

Q 人数やメニューがはっきり決まっていないのですが、いつまでに確定すればいいですか？

A ご人数・メニューの確定・変更は開催日の3日前の15時までをお願いします。

Q いくらから注文が可能ですか？

A ご注文のエリアごとに最低金額を設けさせていただいております。
詳しくは生協まで問い合わせください。

Q 料理のみや、ドリンクのみの注文は可能ですか？

A 可能です。料理のみ、ドリンクのみでも承ります。

Q 何名まで対応が可能ですか？

A 2000名様まで対応可能です。2000名様を超える場合はご相談ください。

Q キャンセル規定があればご教授ください。

A キャンセルの場合は下記のご請求となります。

3日前の15時まで：ご注文金額の0%

3日前の15時以降：ご注文金額の50%

前日～：ご注文金額の80%

当日～：ご注文金額の100%



その他ご不明点がございましたら・・・

生協までお問い合わせください

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 ①平日 **5万円**(税込)
②土日祝・生協休業日 万円(税込)
10万円(税込)

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

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ガトーショコラ

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

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〜パジリコソース〜
- 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パジリコソース
- 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〜パジリコソース〜
- 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
- パチ・ド・カンパニュ〜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セ
- 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 / 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

※1品10カップずつになります。

MENU



25,000円セット / 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

※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

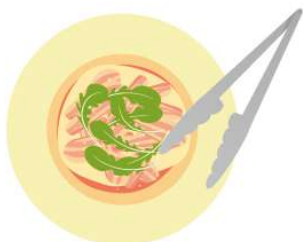
55,000円セット / 15品
(税込)

- ※ 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

温



上海風焼きそば
10カップ ¥4,880(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



四川風エビのチリソース煮
10カップ ¥5,880(税込)

温



鶏肉の香味チリソース
10カップ ¥4,880(税込)

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



海老の鹿の子揚げ
10カップ ¥3,880(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



豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ
10カップ ¥5,480(税込)

温



地中海風魚介のパエリア
10カップ ¥6,880(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



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	 温	 温	 温
鶏肉とキノコのフリカッセ 10カップ …… ￥5,880(税込)	チキンのココナッツミルク煮込み 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)	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



ペーコン&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)



HOW TO USE HORS D'OEUVRE

HORS D'OEUVRE ご利用方法について

—— オードブル

①平日 **5万円**(税込)
最低注文金額 ②土日祝・生協休業日 万円(税込)
10万円(税込)

スタッフ派遣 スタッフは付きません。お料理のみを提供するサービスです。

送料 **配送料無料**

ご予約期限 3日前まで

キャンセル料金 前日15時まで:ご注文金額の0%
前日15時以降:ご注文金額の100%

FROW 当日の流れ

STEP 1 お届け

当日、ご指定のお届け時間帯(1時間幅)にお届けします。

大学生協からのご注文は

配送料無料



FAQ

よくあるご質問

Q 注文はいつまでにしたらよいですか？

A 3日前までに発注をお願いします。

Q 料理の追加は何日前にお知らせすれば対応可能でしょうか？

A 前日15時まで追加・変更を受付させていただきます。

Q 受注依頼してから、キャンセルの場合何日前にお知らせすればよいでしょうか？

A キャンセルも前日15時までご対応可能でございます。
前日15時以降のキャンセルは100%のご請求となります。

Q いくらから注文が可能ですか？

A お届け先ごとに最低金額を設けさせていただいております。
詳しくは生協まで問い合わせください。

Q 当日のお届け先について、駐車場や建物の階など細かく指定することはできますか？

A 可能でございます。
駐車場やビル内での階や会議室のご指定など、詳細なお届け先をご指定ください。
ビルや施設への入館の際、警備上入館手続きが必要な場合は事前にご相談ください。

Q お届け可能時間は、何時から何時までですか？

A 午前6時から午後11時30分までを基本としておりますが、
その他の時間でもできる限り対応いたしますのでご相談ください。

Q 配送料はかかりますか？

A 配送料は無料です。



その他ご不明点がございましたら・・・

生協までお問い合わせください

(5) お引き受け可能な懇親会内容(例) ※金額は目安金額

プラン①飲み放題付き「フルサービスプラン」

◎目安：お一人ご予算 4,000 円(税込) × 30 名以上

「お料理プラン 2,500 円(税込) ～ 6,000 円(税込)」

「フリードリンク飲み放題 9 種お一人様 1,500 円(税込) ・ 2,000 円」

もしくは「ソフトドリンク飲み放題 6 種お一人様 800 円(税込) ・ 1,000 円」を選択

※オプション

「サーバー付き生ビール 10L 16,000 円(税込)

「味 4 種類! チューハイサーバー 10L 樽付き (約 35 杯)」 15,000 円(税込)

※フルサービスプラン

ドリンク対応のスタッフ込のサービスです。懇親会のお世話をするスタッフが配置されます。懇親会後の後片付けを生協で実施いたします。

- ・セッティング、後片付け
- ・取り皿、箸、テーブルクロス等の備品類の準備
- ・温製料理はアツアツでご提供
- ・有名ホテル出身の一流シェフが腕によりをかけて作った本格料理
- ・近畿大学特別メニュー『近大マグロ』解体ショー実施可能です
(35kg からマグロ 1 本仕入が最低基準となります)

プラン②オードブルご指定先納品プラン (ケータリング限定)

◎目安：総額 50,000 円以上

「盛り合わせプレート」「温製プレート」「フィンガーフード」「イタリアン」

「寿司」「サンドイッチ」「サラダ」「中華」「揚げ物」「デザート」

「ベジタリアンメニュー」「ピザ (ナポリの窯)」など

※オードブルご指定先納品プラン

ご指定商品を、ご指定の日時・場所に納品のみのサービスとなります。

※プランに含まれる内容

- ・1 皿につき 1 本、取り分け用トングをお付けします。
- ・お箸、紙皿、紙おしぼりを無料でお付け致します。