

近畿大学生協ノーベンバー食堂 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) お問い合わせ先

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）	総額税込 12万円 以上
土日（食堂） <small>生協休業日</small>	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)

PLAN LIST

ビュッフェプラン一覧

[グランドメニュー]



8品

カジュアルプラン

お一人様 ¥2,500(税込)



10品

スタンダードプラン

お一人様 ¥3,000(税込)



11品

スペシャルプラン

お一人様 ¥3,200(税込)



12品

ロイヤルプラン

お一人様 ¥3,500(税込)



11品

エクセレントプラン

お一人様 ¥3,500(税込)



12品

プレミアムプラン

お一人様 ¥3,800(税込)



14品

プラチナプラン

お一人様 ¥4,000(税込)



16品

ラグジュアリープラン

お一人様 ¥5,500(税込)

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~



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ラフ

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~



季節の冷製料理



サラミとレッドチェダーチーズの
チャバタサンド



デザート

※写真はイメージです

温

温製料理 … アツアツの状態でご提供



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

温

温製料理 ... アツアツの状態でご提供



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。

温



白身魚の香草グリル

温



トリュフソースのグリルチキン
~彩り野菜添え~

温



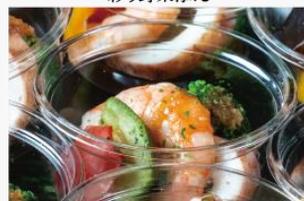
地中海風シーフードパエリア



ローストビーフ



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



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



コーン&ディップ



季節の冷製料理



季節のフィンガーフード



ミニハンバーガー

※写真はイメージです

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

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ラフ



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

※写真はイメージです

温

温製料理 … アップアップの状態でご提供



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



牛肉の赤ワイン煮込み

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ベ



季節の冷製料理



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。

温



牛肉の赤ワイン煮込み



白身魚の香草グリル



地中海風シーフードバリエア



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



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。





デザート・ケーティングプラン 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



ダブルベリーのカーク



濃厚なガトーショコラ



生キャラメルのカーク



ティラミス



桃とラズベリーのカーク

※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種のズッキーニとタパナードソース



キヌアのサラダ〜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

温

温製料理 … アップアップの状態でご提供



ヴィーガン・ベジタリアン向け プランB

お一人様

¥4,500(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パナードソース



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



グリル野菜のチャバタ

※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

人気のチキンパ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



チキンパラク

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種のズッキーニとトマトソース



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릴野菜のチャパタ

※写真はイメージです

温

温製料理 … アップツの状態でご提供



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



グリル野菜のチャパタ

※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)

[水・炭酸・ミネラルウォーター付き]

焼酎 芋 720ml …… ￥4,000(税込)

[水・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)

[水・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)

CATERING

ご利用方法について

ケータリング

最低注文金額

- ①平日 12万円(税込)
- ②土日祝 20万円(税込)
- ③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%

※ フリードリンク延長 30分につき
一人当たり300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。

FROW 当日の流れ

STEP 1 搬入・セッティング

開始2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

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

平日
5万円
(税込)

土日祝
生協休業日
万円～**10**万円(税込)

一人前の予算から選ぶ



6品

お一人様 ¥1,200 (税込) プラン



7品

お一人様 ¥1,800 (税込) プラン



9品

お一人様 ¥2,000 (税込) プランA



8品

お一人様 ¥2,000 (税込) プランB



11品

お一人様 ¥3,000 (税込) プランA



12品

お一人様 ¥3,000 (税込) プランB



13品

お一人様 ¥3,500 (税込) プラン



14品

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・ハモンセラーノ
 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

お一人様

¥1,800 (税込) プラン

7品



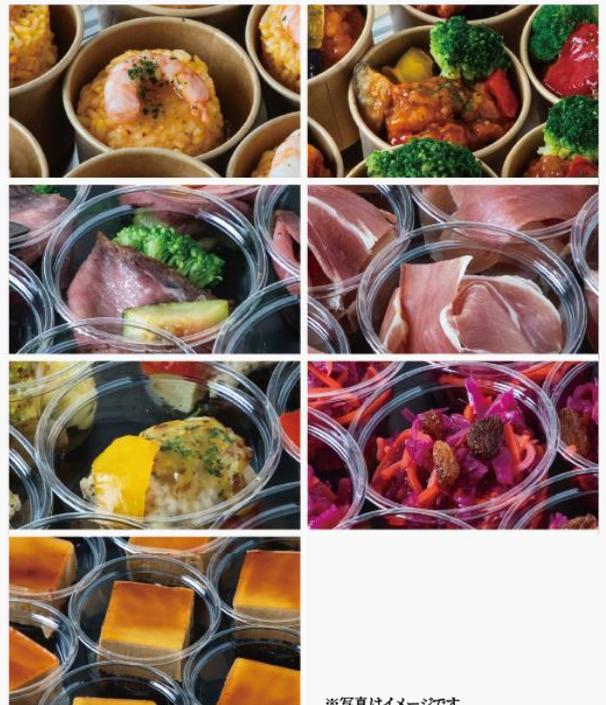
温製料理

冷製料理

温 シーフードピラフ
 ~セルクル仕立て~

温 鶏の香味チリソース

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
 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
 パテ・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



※写真はイメージです

- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 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
 ダブルベリーケーキ

- ✓ 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

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 四川風エビのチリソース
- 温 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ラのラベ
- 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

お一人様

¥3,000 (税込) プランB

12品



温製料理

- 温 ステーキハウスのビーフピラフ
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 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のラベ
- ダブルベリーのカッキー



※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

¥3,500 (税込) プラン

13品

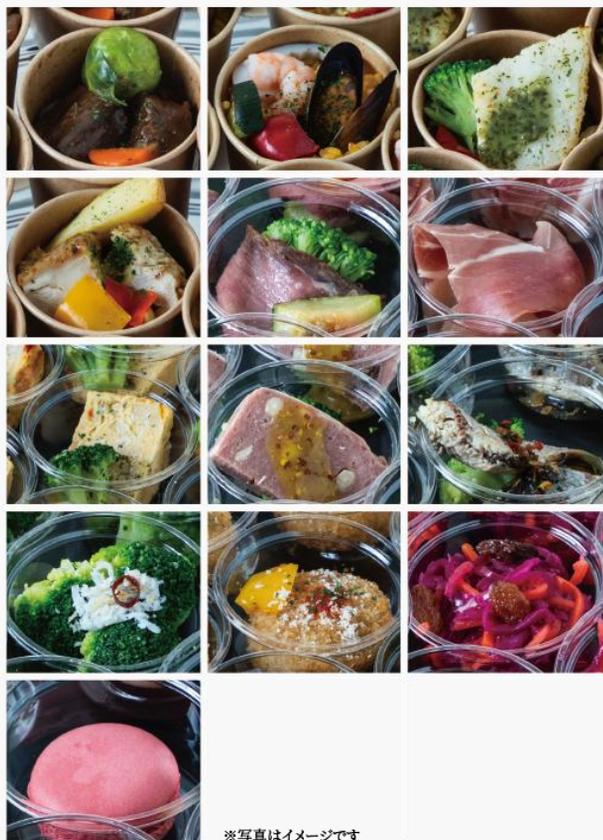


温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 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

お一人様

¥4,000 (税込) プラン

14品



温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 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
- 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

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・ハモンセラーノ
 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

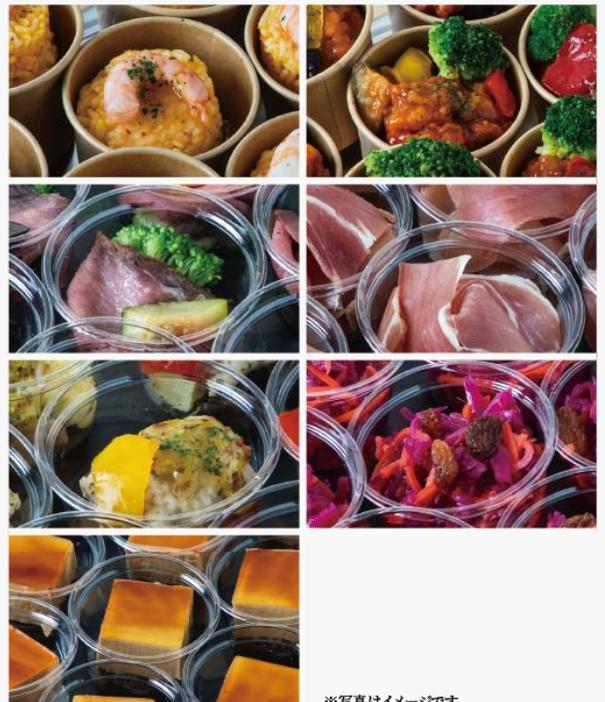


温製料理

冷製料理

温 シーフードピラフ
 ~セルクル仕立て~
 温 鶏の香味チリソース

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
 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・ハモンセラノ
 ローストビーフ
 パテ・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

¥20,000 セットB (税込)

8品

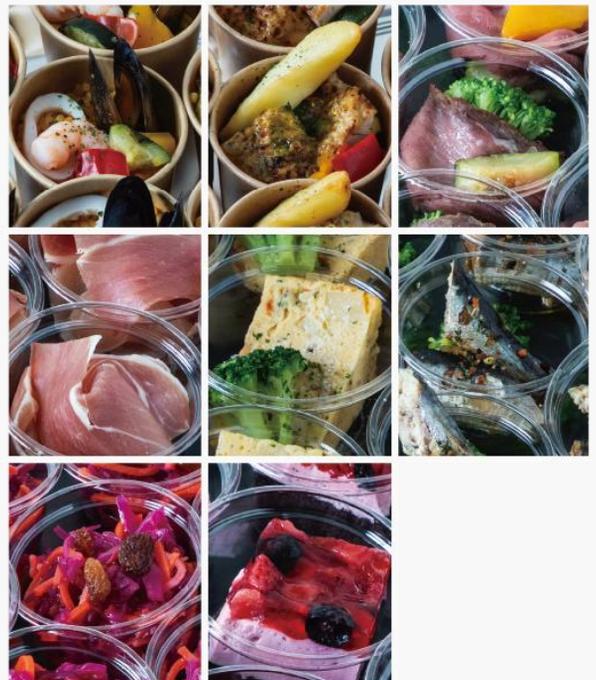


温製料理

🍷 地中海風シーフードパエリア
 🍷 鶏もも肉のハーブグリル

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〜
 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

¥ 30,000 セットA (税込)

11品

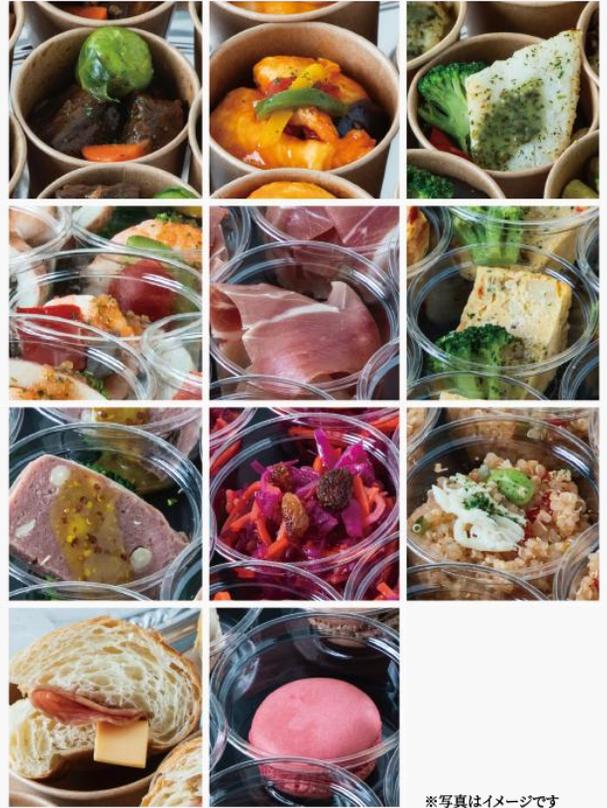


温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 四川風エビのチリソース
- 温 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

- 温 ステーキハウスのビーフピラフ
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 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

- ☑ 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

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 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〜
- 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ラのペ
- 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

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 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ラのペ
- 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〜
- 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

- ☑ 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

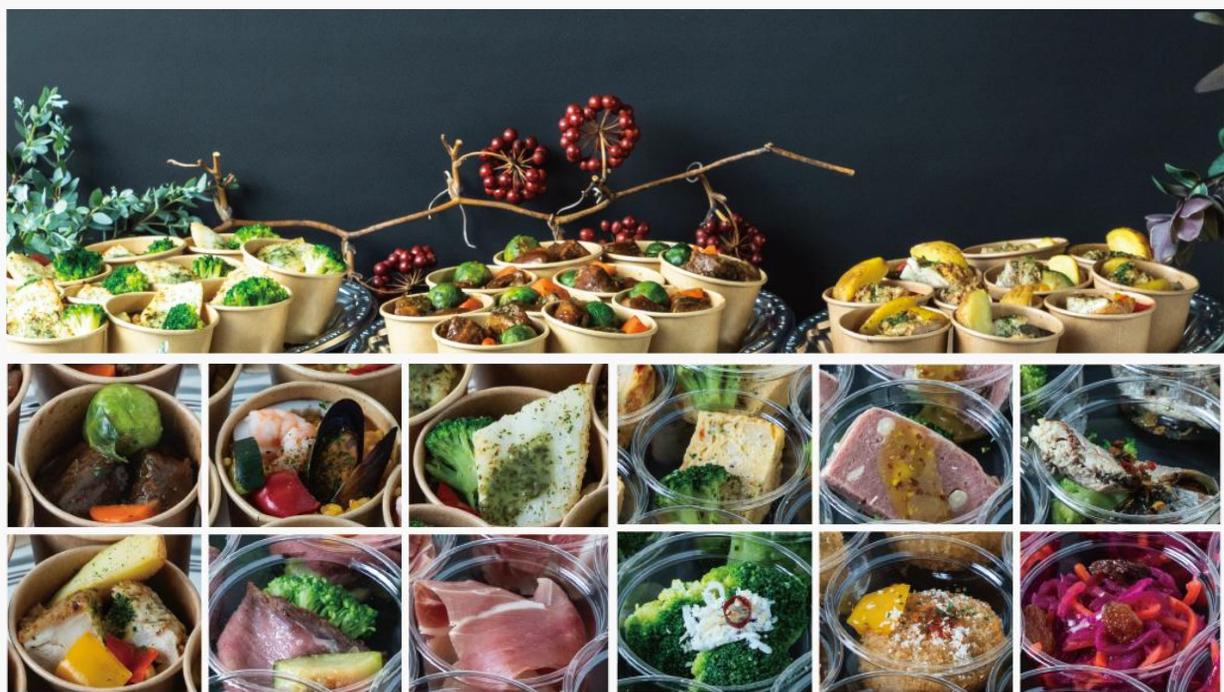


お箸・紙皿・紙おしぼりを無料でお付け致します

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



温
白身魚のロースト
ハーブの香り
¥7,560(税込)

温
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)

温
皮付きポテトフライ
¥3,240(税込)

温
エビのチリソース
¥7,560(税込)



温
鶏の香味チリソース
¥4,320(税込)

温
豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ
¥5,880(税込)

温
イカリングフライ
¥3,880(税込)

温
鶏のからあげ
¥3,880(税込)



温
白身魚フライ
¥4,320(税込)

温
上海風焼きそば
¥4,320(税込)

温
地中海風シーフードパエリア
¥7,560(税込)

温
スパイシーグリルチキン
¥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

温製プレート

 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>鶏の唐揚げ 10カップ・・・ ¥3,880(税込)</p>	<p>皮付きポテトフライ 10カップ・・・ ¥3,280(税込)</p>	<p>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)</p>	<p>上海風焼きそば 10カップ・・・ ¥4,880(税込)</p>
 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>白身魚の香草グリル ～バジリソース～ 10カップ・・・ ¥5,880(税込)</p>	<p>シーフードピラフ ～セルクル仕立て～ 10カップ・・・ ¥4,880(税込)</p>	<p>地中海風シーフードパエリア 10カップ・・・ ¥6,880(税込)</p>	<p>鶏肉の香味チリソース 10カップ・・・ ¥4,880(税込)</p>
 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>四川風エビのチリソース 10カップ・・・ ¥5,880(税込)</p>	<p>豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ 10カップ・・・ ¥5,480(税込)</p>	<p>海老の鹿の子揚げ 10カップ・・・ ¥3,880(税込)</p>	<p>牛肉の赤ワイン煮込み 10カップ・・・ ¥7,880(税込)</p>
 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>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)</p>	<p>チキンのトマトクリーム煮込み 10カップ・・・ ¥5,880(税込)</p>	<p>鶏の油淋鶏(ユーリンチー) 10カップ・・・ ¥5,480(税込)</p>	<p>蒸し餃子の二種盛り合わせ (エビ・翡翠) 10カップ・・・ ¥3,280(税込)</p>
 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>お子様に人気のチキンライス 10カップ・・・ ¥3,280(税込)</p>	<p>ステーキハウスのビーフピラフ 10カップ・・・ ¥7,880(税込)</p>	<p>チャーハン 10カップ・・・ ¥3,880(税込)</p>	<p>ガバオライス 10カップ・・・ ¥6,880(税込)</p>

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

■ 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)

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



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バ
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
～トマトドレッシング～
10カップ …… ¥2,880(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



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バラガスの
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
アンチョビオイル
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



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



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



クロワッサンサンド
～サラミとレッドチェダーチーズ～
10カップ …… ￥3,280(税込)



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



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



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



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

■ 中華



温

上海風焼きそば
10カップ …… ￥4,880(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

鶏の油淋鶏(ユーリンチー)
10カップ …… ￥4,880(税込)



温

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



温

チャーハン
10カップ …… ￥3,880(税込)



温

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)



温

ジューシーな肉焼売
10カップ …… ￥3,280(税込)

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



… ハラル (豚肉・アルコール不使用)

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

 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>鶏の唐揚げ 10カップ …… ￥3,880(税込)</p>	<p>皮付きポテトフライ 10カップ …… ￥3,280(税込)</p>	<p>海老の鹿の子揚げ 10カップ …… ￥3,880(税込)</p>	<p>鶏の油淋鶏(ユージンチー) 10カップ …… ￥5,480(税込)</p>

タイ料理

 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>ガパオライス 10カップ …… ￥6,880(税込)</p>	<p>カオマンガイ 10カップ …… ￥5,480(税込)</p>	<p>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)</p>	<p>魚介と彩り野菜のトムヤムクン 10カップ …… ￥6,880(税込)</p>

メキシカン・アメリカン

 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>皮付きポテトフライ 10カップ …… ￥3,280(税込)</p>	<p>ステーキハウスのビーフピラフ 10カップ …… ￥7,880(税込)</p>	<p>ジャンバラヤ 10カップ …… ￥4,880(税込)</p>	<p>チリコンカンのフライドポテト添え 10カップ …… ￥5,480(税込)</p>

インド料理

 <p>温 HALAL</p>	 <p>温 HALAL</p>
<p>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)</p>	<p>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)</p>

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)

グリル野菜のチャパ
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)

- ☑ 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)



テンベ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)

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

チキンパラク
(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)

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

🍱 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

ガパオライス

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)

和食



だし巻き卵

10カップ …… ¥1,080(税込)



特製うな井

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)

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

デザート



スイーツプレートA
各5ピース …… ¥8,640(税込)



スイーツプレートB
各5ピース …… ¥8,640(税込)



スイーツプレート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)



どちおとめ使用!
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)

HOW TO USE HORS D'OEUVRE

HORS D'OEUVRE ご利用方法について

— オードブル

最低注文金額	①平日 5万円 ②土日祝・生協 休業日 10万円	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達のサービスです。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：平日 = 総額 5 万円以上 土日祝・生協休業日 = 総額 10 万円以上

「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。