

Hors d'oeuvre Delivery

オードブルデリバリー

使い捨ての器を使用し、お料理のみをお届けするサービスです。

★のお料理はその場で温めてお召し上がり頂けます。温めには 20～30 分のお時間がかかります。
サービススタッフは付きません。備品サービス：お箸・紙おしぼり・ナプキン・紙皿・ごみ袋

定番のメニュー

懇親会プランB

15～25名目安 全12品
35,200円(税込)



- ◇ トルティーヤパルメザンチキン
- ◇ タコのマリネ 彩り野菜を添えて
- ◇ 唐揚げ 中華風
- ◇ 彩り野菜サラダ
- ◇ ベーコンクリームのパンネ ★
- ◇ 海老ピラフ★
- ◇ 塩焼きそば ★
- ◇ 3種チーズのクロスティーニ
- ◇ フォカッチャサンドイッチ
- ◇ クリスピーポテト
- ◇ ローストビーフ
- ◇ デザート

皿サイズ：縦 27cm x 横 38cm

スタイリッシュで会話も弾む

フィンガーフードプランB

15～25名目安 全12品
35,200円(税込)



- ◇ パンプキンのタルトレット
- ◇ 海老テリーヌとパプリカのピンチョス
- ◇ ローストビーフのピンチョス
- ◇ コッパとマスカルポーネの
クロスティーニ 蜂蜜風味
- ◇ 一口カプレーゼ
- ◇ エスニック風グリルチキン
- ◇ チョリソーのトルティーヤ
- ◇ ジャガイモの明太子チーズ焼き
- ◇ 海老カツ&スパイシーポテト
- ◇ シェフお任せサンドイッチ
- ◇ カップチャーハン (10個)
- ◇ デザート

皿サイズ：縦 27cm x 横 38cm

大切なおもてなしに

THE GRAN 12 (ザ・グラン・トゥエルブ)

15～25名目安 全12品
49,500円(税込)



【温 製】★

- ◇ 近海スズキのソテー特製トマトソース
- ◇ 若鶏の香草パン粉焼き特製トマトソース
- ◇ イタリア風ピラフ
- ◇ ボローニャ風ラグーソースのフェットチーネ

【冷 製】

- ◇ 冷製ローストビーフ 2色のソースで
- ◇ スモーク鴨のサラダ仕立て
- ◇ フライドチキン
- ◇ おまかせピンチョス・アソート
- ◇ フィンガー・デラ・カルネ
- ◇ イタリアングリーンサラダ
- ◇ ミックスブレッドサンドイッチ
- ◇ デザート

皿サイズ：縦 30cm x 横 30cm

ドリンク

下記以外のご手配も承れます。お気軽にお申し付けください。

品名	容量	価格
缶ビール	350ml	税込440円(税別400円)
缶チューハイ各種	350ml	税込385円(税別350円)
缶ハイボール	350ml	税込385円(税別350円)
缶カクテル各種	350ml	税込385円(税別350円)
ウーロン茶	500ml	税込275円(税別250円)
オレンジジュース	425ml	税込275円(税別250円)
コカ・コーラ	500ml	税込275円(税別250円)
ジンジャーエール	500ml	税込275円(税別250円)
緑茶・ ミネラルウォーター	500ml	税込165円(税別150円)

ご注文に関して

- ※ お料理・お飲み物とは別に、ゴミ回収費用(税込5,500円)が発生いたします。
- ※ お飲み物のみのご注文はできません。
- ※ 数えられるものは1皿 20個ずつ、数えられないものはお一人様50g程度 x 20名様分となります。カップチャーハンは10個になります。
- ※ 仕入れ状況によりメニューを変更させていただく場合がございます。
- ※ **ご変更・キャンセルは、土日祝を含まない3日前の17:00まで承ります。**
- ※ 期限を過ぎてからのキャンセルの場合、**土日祝を含まない前々日17:00まではご注文金額の50% それ以降は100%**をキャンセル料としていただきます。
- ※ プラン及びメニューの変更や、数量が減る場合もキャンセルの対象となります。