料理とテーブルコーディネートで魅了する

フォリクラッセケータリング

FUORICLASSE



唯一無二の
独創的で美しいフードの数々

まるで宝石のように美しくおしゃれなフィンガーフードや、季節の食材を活かした美しく個性豊かなお料理の数々は、食べるのがもったいないほど



有名店出身のシェフによる
レストラン顔負けのクオリティ

フレンチ・イタリアンの名店で磨き上げた技術と洗練されたセンスで生み出された、美味しくスタイリッシュなお料理をぜひご堪能ください



定番の大皿料理も
ワンランク上の一皿に仕上げます

サラダやローストビーフなどの冷製料理や、パスタやピラフ、煮込み料理などの温製料理は洗練されたアレンジで、ちょっとした驚きとともに楽しめる特別な一皿に



親切丁寧なおもてなし

ドリンクサービスや、お料理のコントロール、ゲストのケアは、サービススタッフにお任せください。親しみやすさとプロフェッショナルな対応で、お客様を心よりお迎えいたします



料理をより華やかに彩る
テーブルコーディネート

お料理テーブルは、料理だけでなく、テーブル全体が特別な思い出になるように華やかに装飾いたします。テーブルコーディネートは無償でご提供しております



非日常を感じられる
テーマ別のテーブル装飾も

クリスマスやお花見など季節のイベントにあわせた装飾や、テーマ性のあるテーブルコーディネートは、会場全体を非日常の空間に演出いたします



海外ゲストのおもてなしに
ヴィーガンやハラルにも対応

動物性食品を一切使用しない、ヴィーガン料理やアルコールと豚肉を使用しないハラル料理※にも対応いたします
お問合せの際にお申しつけください

VEGAN
動物性食品不使用

HALAL

※弊社では「豚肉（エキス含む）とアルコールを使用しない料理」を、ハラル対応メニューと定義。調理の際には、まな板や包丁などの調理備品を分けて使用しています。こちらの定義をご理解いただいたうえで、「ハラル対応メニュー」をご利用ください。

Party Plan

40 名様から ※1
全プラン 40名様以上から
承ります

2 時間パーティー
時間の延長も承ります
詳細はお問い合わせください

フルサポート
お料理・ドリンク、全てを
サービススタッフがサポート

準備は2 時間・片付け1 時間 ※2
準備時間が十分にとれない場合
テーブルはシンプルなコーディネート

セット価格
プランには人件費・運搬設営費も
すべて含まれています



ワンランク上のおもてなしに
シェフ厳選の食材を使用した
ハイクラスメニューを含んだ豪華絢爛なラインナップ

お料理 全 16 品
ファーストクラス

9,460 円 (税込)
8,600 円 (税抜)

参考メニュー構成

Jewel Food	…2 品
Finger Food	…2 品
江戸前握り寿司	…3 貫
冷製料理	…2 品
温製料理	…3 品
ハイグレード料理	…2 品
スイーツ	… 2 品



特別なゲストのおもてなしに
格調高いひとときを

ビジネスクラス

お料理 全 16 品

8,360 円 (税込)
7,600 円 (税抜)

参考メニュー構成

Finger Food	…5 品
冷製料理	…4 品
温製料理	…4 品
スイーツ	…3 品



ビジネスシーンにふさわしい
洗練された空間と味

エコノミークラス

お料理 全 12 品

7,260 円 (税込)
6,600 円 (税抜)

参考メニュー構成

Finger Food	…3 品
冷製料理	…3 品
温製料理	…4 品
スイーツ	…2 品



気軽な集まりにもぴったり
信頼感を深めるひとときに

ベーシック
エコノミークラス

お料理 全 10 品

6,160 円 (税込)
5,600 円 (税抜)

参考メニュー構成

Finger Food	…4 品
冷製料理	…3 品
温製料理	…2 品
スイーツ	…1 品

FREE Drink
2時間フリードリンク
スタンダード

上記プランの料金内にこちらのドリンクが含まれています

- ビール
- 赤ワイン
- 白ワイン
- ウイスキー
- ハイボール
- レモンサワー
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- ミネラルウォーター



タンブラーグラス・ワイングラスなど
ガラス製のグラスでご提供いたします

※1　ゲストが 40 名様以下の場合、1 回のケータリングにつき 20 万円 (税抜) 以上より承ります。プランに記載されているメニュー構成よりも品数が少なくなります
※2　22 時以降の作業が発生する場合には、別途、深夜料金（30 分 375 円 (税抜) / スタッフ 1 名）を頂戴いたします

Option



全て個包装で取り分け不要　安心安全なビュッフェスタイル

Safe and secure buffet

各プランに＋550円（税込）
500円（税抜）

全てのお料理を１人前ずつ取りやすい蓋つきのカップに盛りつけて
ビュッフェスタイルでご提供する、**カップフードビュッフェ**
小分けになっているので、ゲストがお料理を取り分ける手間がなく
蓋つきなので乾燥や異物混入を防ぐこともできるので、長時間のご提供も安心

環境に配慮した
パルプ製のカップを使用

Grade Up



乾杯酒を含むプランへのアップグレード

Free Drink Premium+

2時間フリードリンク・プレミアムプラス

各プランに＋550円（税込）
500円（税抜）

- **スパークリングワイン（乾杯分）**
- ビール
- 赤ワイン・白ワイン
- ウイスキー / ハイボール
- レモンサワー
- **グレープフルーツサワー**
- **ローズヒップ＆ハイビスカスサワー**
- **ペパーミント＆レモングラスサワー**
- オレンジジュース
- ウーロン茶
- ミネラルウォーター
- **自家製ハーブスパークリング**

※**太字のアイテム**が、
スタンダードプランには
含まれていないアイテムです

ご注文時のお願いとキャンセルポリシー

開催日の７日前※までに、プラン内容やご人数の最終確定をお願いいたします
※ 年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク・国民の祝日などが期間内に含まれる場合は都度ご確認くださいませ
最終確定後の人数変更は、人数追加に限り開催日の６日前までご対応可能です
減員についてはご対応いたしかねますので、７日前までに最少人数の確定をお願いいたします
ご利用キャンセルの場合、下記の通りキャンセル料金が発生致しますので予めご了承ください

- 開催日の７日前～２日前　　最終見積金額（税込）の 50%
- 開催日の前日　　最終見積金額（税込）の 80%
- 開催日当日　　最終見積金額（税込）の 100%