

京大生協の 懇親会・コンパ

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。



HOW TO ORDER CATERING SERVICE ケータリングサービス



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。



温かいお料理もご提供できます。



check!

お申込み条件

- ご利用は、総額17万円(税込)以上から承ります。
 - 土曜日開催の場合は18万円(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)のご予約は承っておりません。
 - ご利用時間は、**最大2時間**、終了時間は**20:00まで**となります。
 - 開催日の**1カ月前まで**にご発注をお願いします。
ただし、ご希望日の予約状況によっては、ご依頼を承れない可能性がございます。
 - ご利用頂けるのは生協施設および学内施設の一部となります。
- ※本資料12頁ご参照ください。

最低注文金額

17万円(税込) ~

※土曜ご利用の場合、18万円(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 ¥2,750 (税込)



スタンダードプラン

お一人様 ¥3,300 (税込)



スペシャルプラン

お一人様 ¥3,520 (税込)



ロイヤルプラン

お一人様 ¥3,850 (税込)



エクセレントプラン

お一人様 ¥3,850 (税込)



プレミアムプラン

お一人様 ¥4,180 (税込)



プラチナプラン

お一人様 ¥4,400 (税込)



ラグジュアリープラン

お一人様 ¥6,050 (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 ¥2,750 (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 ¥3,300 (税込)



ヴィーガン・ベジタリアン向けプランB



お一人様 ¥4,950 (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 ¥3,300 (税込)



ハラルフレンドリープランB



お一人様 ¥4,950 (税込)



カジュアルプラン

お一人様

¥2,750(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・ハモンセラーノ



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

¥3,300(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



スペシャルプラン

お一人様

¥3,520(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

¥3,850(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・ハモンセラーノ



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 ... アップアップの状態でご提供



エクセレントプラン

お一人様

¥3,850(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



プレミアムプラン

お一人様

¥4,180(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バリエア



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

¥4,400(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・ハモンセラーノ



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 ¥6,050 (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。



※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

¥2,750(税込) / 7品

人気のスイーツメニューを取り揃えた、華やかなデザートのためのプランです。



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

¥3,300 (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〜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

温

温製料理 ... アップアツの状態でご提供



ヴィーガン・ベジタリアン向け プランB

お一人様

¥4,950 (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。



テンペのグリル
〜ヴィーガンクリームソース〜



大豆ミートの菜園風トマト煮込み



大豆ミートの小籠包



ベジタブルナゲット&ポテトフライ



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ブナードソース



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

¥3,300(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種のズッキーニとタボナードソース



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

温

温製料理 ... アツアツの状態でご提供



ハラルフレンドリープランB

お一人様

¥4,950(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фта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ペ



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

¥1,320(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

¥1,650(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

¥2,200(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

¥2,200(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

¥880(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

¥1,100(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 …… ￥605(税込)

ノンアルコールビール小瓶 334ml …… ￥440(税込)

Shochu

焼酎

焼酎 麦 720ml …… ￥4,400(税込)

[氷・炭酸・ミネラルウォーター付き]

焼酎 芋 720ml …… ￥4,400(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 …… ￥4,400(税込)

[氷・炭酸・ミネラルウォーター付き]

Sake

日本酒

日本酒 720ml …… ￥3,300(税込)

Wine

ワイン

スパークリングワイン 750ml …… ￥4,950(税込)

赤ワイン 750ml …… ￥3,300(税込)

白ワイン 750ml …… ￥3,300(税込)



Barreled

樽入り

サーバー付き生ビール 10L …… ￥17,600(税込)

味4種類! 10L …… ￥16,500(税込)

チューハイサーバー

[樽付き]

追加生ビール樽 …… ￥11,000(税込)

追加チューハイ樽 …… ￥8,800(税込)

SoftDink

ソフトドリンク

ウーロン茶 2L …… ￥495(税込)

アップルジュース 1.5L …… ￥495(税込)

オレンジジュース 1.5L …… ￥495(税込)

コーラペットボトル 1.5L …… ￥495(税込)

ジンジャーエール 1.5L …… ￥495(税込)

ミネラルウォーター 2L …… ￥385(税込)

コーヒー(ホット/アイス) 1杯 …… ￥330(税込)

紅茶(ホット/アイス) 1杯 …… ￥330(税込)

ペリエ小瓶 330ml …… ￥550(税込)



お申込みにあたって

- ご利用は、総額17万円(税込)以上から承ります。
※土曜日開催の場合は18万円(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)のご予約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。

キャンセル規程

- 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%
- 台風や地震などの天災、暴動、流行病、行政及び大学の命令等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あります。
不可抗力により営業・サービスを休止いたしました場合、当生協は賠償の責任を負わず、お申込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。

- ① 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を計画している場合
- ② 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
- ③ 感染症等で京都大学から開催不可の指示があった場合

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。事前にご予約頂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承ることができません。
- 持ち込みはお断りしております。

お料理プランについて

- 定型のプラン以外でも、ご予算に合わせて提案が可能です。※例:「60名で総額20万円ドリンク込、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。
- 和食、中華など種類についても、リクエストございましたらお申し付けください。
- 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提供となります。
- 持ち込みはお断りしております。

会場・設営について

- 生協施設以外の学内施設(百周年時計台記念館、船井哲良記念講堂、宇治おうぼくプラザ)をご利用の場合、当店で会場予約を承ることはできません。利用者様ご自身で各施設様へご予約をお願いいたします。生協施設以外の学内施設をご利用される際は、設営2時間、撤収1時間をふまえてご予約をお願いいたします。
- 基本は立食形式で設営をいたします。着席形式ご希望の場合は必ずお申込みの際にお知らせください。
※本資料に記載している「各施設の利用人数」の日安は、すべて「立食」想定です。
- 参加者様の人数に合わせて、料理テーブル、ドリンクテーブル等をセッティングいたします。
テーブル数にリクエストがある場合(クラスごと・所属ごとにテーブルを分けたいので●テーブル必要、等)は必ず事前にお知らせください。
- 運営に関わる部分(参加者受付や会時間内の催し＝演奏、記念撮影など)のセッティングは、利用者様にて実施をお願いいたします。
- 生協施設に関してはマイク(1本)が無料で使用頂けます。学内施設の設備に関しては、各施設様へお問い合わせください。
- ステージ、立看板、生花、吊看板ほか、会に必要な備品に関してはコンベンションサービスセンターにてレンタル手配(有料)が可能ですので、ご照会ください。

施設情報

■生協施設

- カンフォーラ:最大60名
- 吉田食堂(2階ホール):最大120名
- 北部食堂:最大160名
- 桂食堂(アルテ):最大100名
- 宇治食堂:最大80名

※宇治食堂について:平日夜の場合は食堂営業スペースと区切り設営します。

※最大人数は目安となります。

※生協施設の「会場の貸し出しのみ」はお断りしております。

※各食堂の位置については京大生協HPをご参照ください。

<https://www.s-coop.net/>

■学内施設

- 百周年時計台記念館(国際交流ホール)1ホールにつき最大100名
- 船井哲良記念講堂(国際連携ホール)最大100名
- 宇治おうぼくプラザ(ハイブリッドスペース)最大100名

※設営に必要な時間:2時間、撤収に必要な時間1時間でお考えください。

HOW TO ORDER CATERING SERVICE

京大生協

ケータリングご利用方法について

予約照会

- ご希望の日時、会場、ご予算や希望メニューをお知らせください。
- 日曜日・祝日および生協休業期間(年末年始・お盆休み)のご予約は承っておりませんので、ご注意ください。
- 開催日の**1カ月前まで**にご発注ください。
ただし、ご希望日の予約状況によっては、ご依頼を承れない可能性があります。

ご発注

- お見積り書とメニュー表をお送りいたします。内容確認いただき、「発注」のご連絡をもって予約成立となります。
- ご予約成立後に条件に変更があった際は、その都度ご連絡ください。
(発注最低金額17万円を下回る変更は承ることができませんのでご了承ください)
- 条件変更については、**10日営業日前まで**承ります。直前キャンセルの場合、キャンセル料金が発生いたします。

当日

- 学内施設: 開始2時間前を目処にスタッフが向かい、設営を開始いたします。
- 生協施設: 開始時間になりましたら、会場へお越しください。
「事前に受付セッティングをしたい」「備品を運び込みたい」等、リクエストがございましたらお申し付けください。
- お支払いについて: 「後日請求書払い」あるいは「後日コンベンションサービスセンターでの現金支払い」にて承ります。**当日その場での現金支払いには対応しておりませんのでご了承ください。**

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%



お問い合わせ先:

京都大学生協同組合コンベンション・サービスセンター

TEL 075-753-7655 (営業時間…平日11:00～17:30)

E-mail ku-convention@univ.coop