

京大生協の オードブル

手間いらずで楽しめる、
お料理のみを提供するサービスです。

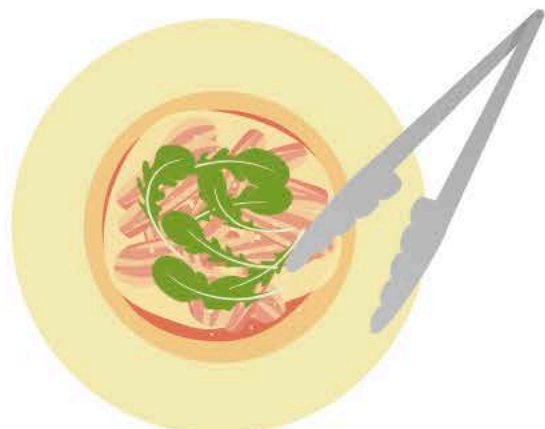


HOW TO ORDER HORS D'OEUVRE



オードブルのお届けについて

当日、ご指定のお届け時間帯(1時間幅)にお届けします。



- 1皿につき1本取り分け用
トングをお付けいたします。



- お箸、紙皿、紙おしぼりを
無料でお付けいたします。

容器などの回収はいたしません。

point!

- 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。
- 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。

最低注文金額

5万円(税込)~

※ドリンク配達は含まれておりません。



総額の

予算から選ぶ

▶ 20名～30名様で丁度よい量のプランです。

- ☑ 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

5万円(税込)セットA / 12品



スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風



イタリア風オムレツと 彩り野菜のピンチョス



生ハムとドライイチジクのピンチョス



スモークサーモンのマリネ



トリュフ風味の ライスコロッケ



チャバタサンド バリエーション



ローストビーフ



シーフードピラフ ～セルクル仕立て～



季節のフィンガーフード <2種>



チョコレートブラウニー



季節のプチデザート

5万円(税込)セットB / 12品



温かいメニュー



鶏もも肉のハーブグリル ～彩り野菜のグリル添え～



四川風海老のチリソース



香港風焼きそば



鶏のからあげ



皮付きポテトフライ



トリュフ風味の ライスコロッケ



チャバタサンド バリエーション



ローストビーフ



シーフードピラフ ～セルクル仕立て～



季節のプチデザート



スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風



イタリア風オムレツと 彩り野菜のピンチョス

※写真は一例です、内容が変わる場合がございます

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 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欲しい』などの盛り分けも承ります。お気軽にご相談くださいませ。

Sandwich サンドイッチ

▶ Msize ...10ピース(約10名様分) Lsize ...20ピース(約20名様分)



チャバタサンド バリエーション

Msize ¥3,480(税込)
Lsize ¥6,880(税込)



スチームチキンのトルティーヤロール 菜園風

Msize ¥3,280(税込)
Lsize ¥6,480(税込)



クロワッサンサンド・BLT

Msize ¥3,880(税込)
Lsize ¥6,580(税込)

- 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。
- 1商品につき1本取り分け用トングをお付けいたします。
- 写真はLサイズです。

Sushi 寿司

▶ Msize ...約10名様分 Lsize ...約20名様分



特上握り寿司盛り

Msize ¥5,800(税込)
Lsize .. ¥10,800(税込)



中握り寿司盛り

Msize ¥3,880(税込)
Lsize ¥7,580(税込)



中寿司盛り合わせ

Msize ¥3,480(税込)
Lsize ¥6,580(税込)



盛り合わせ寿司

Msize ¥2,580(税込)
Lsize ¥4,880(税込)

Assorted plate 盛り合わせプレート

▶ Msize ...約5名様分 Lsize ...約10名様分



イタリアンオードブル盛り合わせA

Msize ¥5,480(税込)
Lsize .. ¥10,880(税込)



中華オードブル盛り合わせ

Msize ¥4,880(税込)
Lsize ¥9,680(税込)



フィンガーフード盛り合わせA

Msize ¥6,880(税込)
Lsize .. ¥12,880(税込)



デザート盛り合わせ

Lsize ¥8,800(税込)

Hot plate 温製プレート

▶ Lsize..約20名様分



香港風焼きそば

Lsize ¥4,320(税込)



皮付きポテトフライ

Lsize ¥3,240(税込)



鶏のからあげ

Lsize ¥3,880(税込)

HOW TO WARM UP HOT DISHES

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、高熱の蒸気が発生します。ヤケドに注意してください。
- ・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使用しないでください。

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。

4



蓋も被るようにキャップをセットしてください。

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。

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。

3



蓋に料理をのせてください。

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。

HOW TO ORDER HORS D'OEUVRE

京大生協

オードブル ご利用方法について

ご確認ください!

会場について

•オードブル配達はお料理のお届けのみとなりますので、会場については依頼者さまにて予約・手配をお願いいたします。事前に配達場所の詳細や配達車両の駐車場所などをヒアリングさせていただく場合がございます。

配達時間について

•配達時間は1時間幅となります。(例:交流会開始が18:00~なので、17:30ごろまでには到着して欲しい=17:30までに配達希望、とお伝えください。16:30~17:30のあいだでお届けいたします)

お支払いについて

•お支払いについて:「後日請求書払い」あるいは「後日店頭での現金支払い」にて承ります。当日その場で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。

予約照会

- 配達ご希望の日時、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)の配達は承っておりませんので、ご注意ください。
- 配達希望日の10日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ございます。
- コンベンションサービスセンターにて予約状況の確認後、お見積り書を作成いたします。

ご発注

- お見積り書お送り後、「発注」のご連絡をもって予約成立となります。
 - ご予約成立後に数量や配達時間など、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5万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)

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