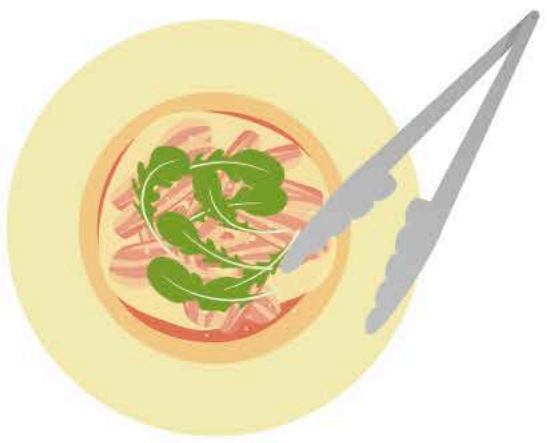
京大生協の オードブル

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皿に付き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。

オードブル
セットプラン

- お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- 1品10カップずつになります。
- お箸、紙皿、紙おしぼりを無料でお付けいたします。
- 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。

総額 ¥55,000(税込) / 15品

20名〜30名様で丁度よい量のプランです。

※ドリンクは別途

● **温製料理…温かい状態でご提供いたします。**

MENU

淡路牛の赤ワイン煮込み

シーフードピラフ
〜セルクル仕立て〜

白身魚の香草グリル
〜バジリコソース〜

四川風エビのチリソース煮

上海風焼きそば

鶏肉とキノコのフリカッセ

ホタテのマリネと
アンチョビオリーブのピンチョス

トリュフ風味のライスコロッケ

イタリア風オムレツ&彩り野菜
のピンチョス

オイルサーディンと
ブロッコリーのピンチョス

パテ・ド・カンパーニュ
〜マスタードソース〜

魚介のマリネ

チャバタサンドイッチ

濃厚なチョコレートの
ガトーショコラ

キャラメルケーキ

※写真はイメージです。

※写真は一例です、内容が変わる事がございます

単品メニュー

※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。

- 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

チャバタサンドイッチ
10ピース …… ¥2,480(税込)

クロワッサンサンド(生ハム)
10ピース …… ¥3,480(税込)

クロワッサンサンド(BLT)
10ピース …… ¥3,880(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。

Sushi 寿司

特上握り寿司盛り
Msize …… (20貫) ¥7,880(税込)
Lsize …… (40貫) ¥14,880(税込)

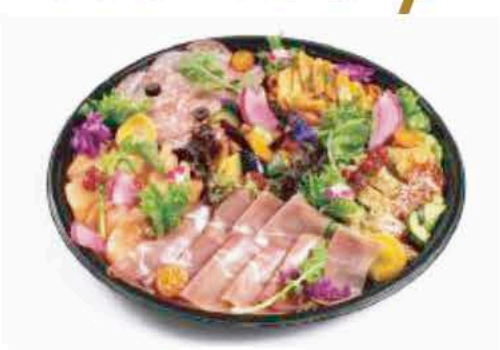
中握り寿司盛り
Msize …… (20貫) ¥5,400(税込)
Lsize …… (40貫) ¥10,800(税込)

中寿司盛り合わせ
Msize …… (30貫) ¥4,320(税込)
Lsize …… (60貫) ¥8,640(税込)

盛り合わせ寿司
Msize …… (25貫) ¥3,480(税込)
Lsize …… (50貫) ¥6,880(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 …… ¥5,880(税込)
Lsize …… ¥11,580(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 …… ¥7,880(税込)
Lsize …… ¥14,880(税込)

デザート盛り合わせ
Lsize …… ¥9,720(税込)

Hot plate 温製プレート

温

上海風焼きそば
10カップ …… ¥4,880(税込)

温

皮付きポテトフライ
10カップ …… ¥3,280(税込)

温

鶏のからあげ
10カップ …… ¥3,880(税込)

※写真は一例です、内容が変わる事がございます

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。

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

蓋に料理をのせてください。

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。

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いて欲しい＝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。

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:
京都大学生活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