

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。

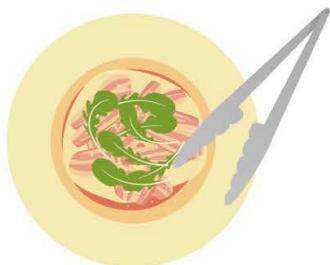


HOW TO ORDER HORS D'OEUVRE

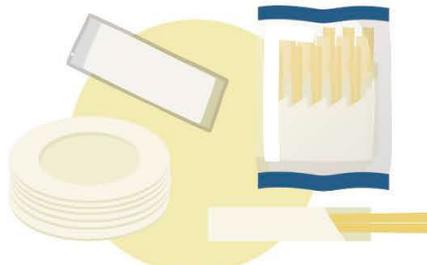


オードブルのお届けについて

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。



PLAN LIST

一人前の予算から選ぶ



お一人様 ¥1,200 (税込) プラン



お一人様 ¥1,800 (税込) プラン



お一人様 ¥2,000 (税込) プランA



お一人様 ¥2,000 (税込) プランB



お一人様 ¥3,000 (税込) プランA



お一人様 ¥3,000 (税込) プランB



お一人様 ¥3,500 (税込) プラン



お一人様 ¥4,000 (税込) プラン

- ✓ 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

お一人様

¥1,200 (税込) プラン

6品



冷製料理

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〜
 エビとイカの冷製マリネ
 イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
 クスクスとエビのサラダ
 クロワッサンサンド〜サラミとレッドCHEDDARチーズ〜



※写真はイメージです

お一人様

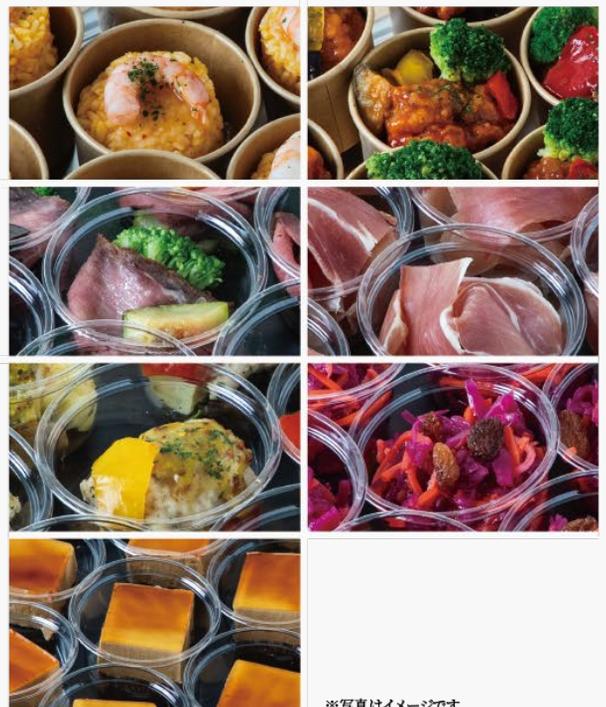
¥1,800 (税込) プラン

7品



温製料理

冷製料理



※写真はイメージです

温 シーフードピラフ
 ~セルクル仕立て~

温 鶏の香味チリソース

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〜
 紫キャベツとニンジンのラペ
 キャラメルケーキ

- ✓ 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

お一人様 ¥2,000 (税込) プランA

9品



冷製料理

スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 ローストビーフ
 パテ・ド・カンパーニュ
 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
 紫キャベツとニンジンのラペ
 クスクスとエビのサラダ
 クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
 抹茶ブラウニー



※写真はイメージです

お一人様 ¥2,000 (税込) プランB

8品

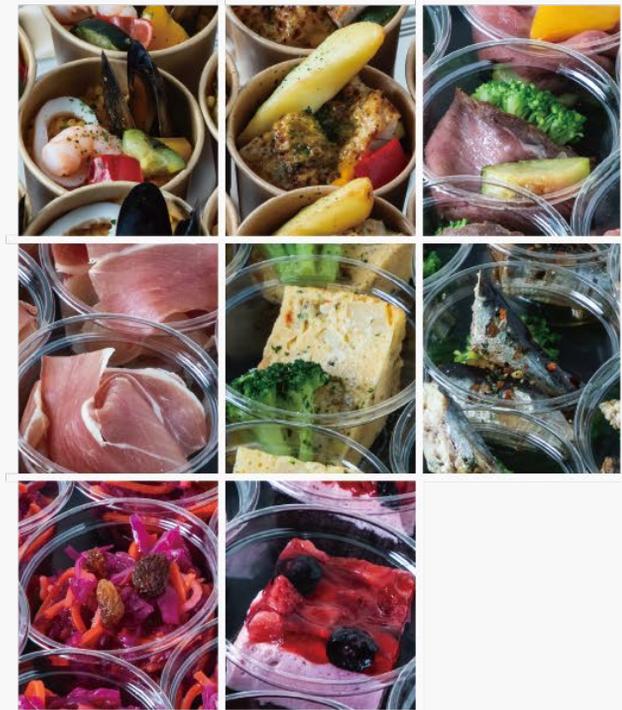


温製料理

冷製料理

温 地中海風シーフードパエリア
 温 鶏もも肉のハーブグリル

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
 オイルサーディン&ブロッコリー
 紫キャベツとニンジンのラペ
 ダブルベリーケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 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

お一人様

¥3,000 (税込) プランA

11品



温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 四川風エビのチリソース
- 温 白身魚の香草グリル

冷製料理

- エビとイカの冷製マリネ
- スペイン産生ハム・ハモンセラノ
- イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- パテ・ド・カンパーニュ
- 紫キャベツとニンジンラのラベ
- キヌアとチキンのマリネ
- 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

お一人様

¥3,000 (税込) プランB

12品



温製料理

- 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

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラノ
- イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- パテ・ド・カンパーニュ
- 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ラのラベ
- ダブルベリーのカッキー



※写真はイメージです

- ✓ 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

お一人様

¥3,500 (税込) プラン

13品

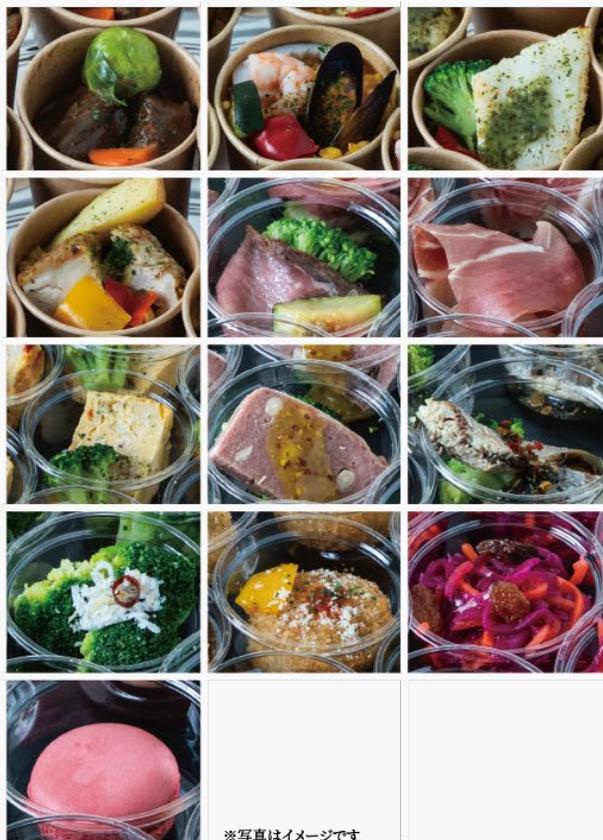


温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 鶏もも肉のハーブグリル

冷製料理

- ローストビーフ
- 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〜
- パテ・ド・カンパーニュ
- オイルサーディン&ブロッコリー
- シラスとブロッコリーのアーリオオーリオ
- 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ペ
- マカロン・アソート



※写真はイメージです

お一人様

¥4,000 (税込) プラン

14品



温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 鶏の香味チリソース

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
- パテ・ド・カンパーニュ
- ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- 紫キャベツとニンジン
- 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〜
- オイルサーディン&ブロッコリー
- サラミとレッドチェダーチーズのチャパタサンド
- ダブルベリーのケーキ



※写真はイメージです

PLAN LIST

総額の予算から選ぶ



¥12,000 (税込) セット



¥12,000 (税込) セット



¥20,000 (税込) セットA



¥20,000 (税込) セットB



¥30,000 (税込) セットA



¥30,000 (税込) セットB



¥35,000 (税込) セット



¥40,000 (税込) セット

- ☑ 総額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

¥12,000 セット (税込)

6品



冷製料理

スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
 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
 イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
 クスクスとエビのサラダ
 クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜



※写真はイメージです

¥18,000 セット (税込)

7品

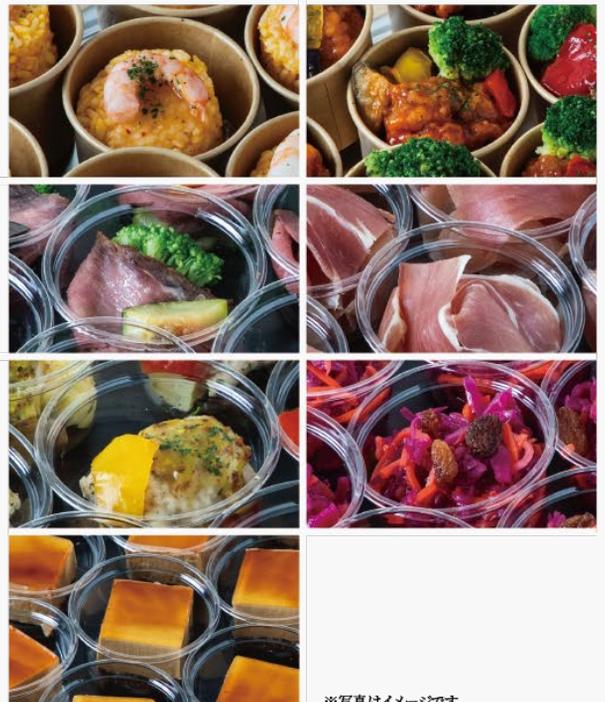


温製料理

冷製料理

温 シーフードピラフ
 ~セルクル仕立て~
 温 鶏の香味チリソース

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
 ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
 紫キャベツとニンジンのラペ
 キャラメルケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 総額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

¥20,000 セットA (税込)

9品



冷製料理

スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 ローストビーフ
 パテ・ド・カンパーニュ
 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
 紫キャベツとニンジンのラペ
 クスクスとエビのサラダ
 クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
 抹茶ブラウニー



※写真はイメージです

¥20,000 セットB (税込)

8品

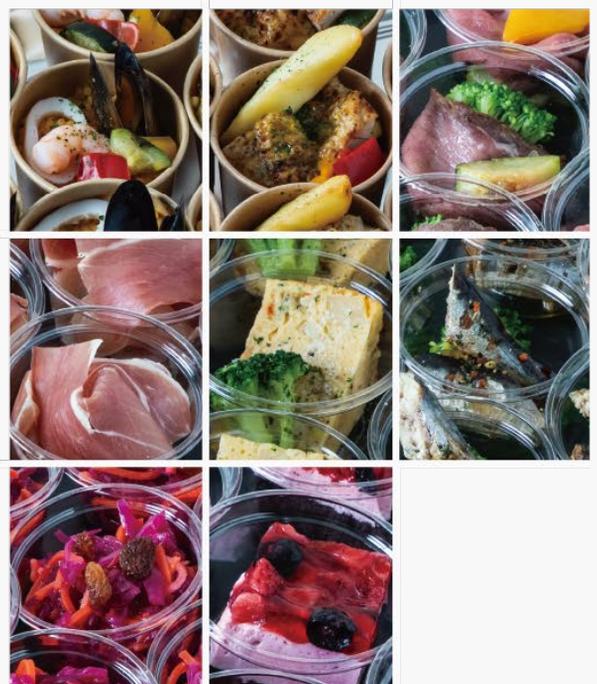


温製料理

温 地中海風シーフードパエリア
 温 鶏もも肉のハーブグリル

冷製料理

ローストビーフ
 スペイン産生ハム・ハモンセラノ
 イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
 オイルサーディン&ブロッコリー
 紫キャベツとニンジンのラペ
 ダブルベリーのケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 総額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

¥ 30,000 セットA (税込)

11品

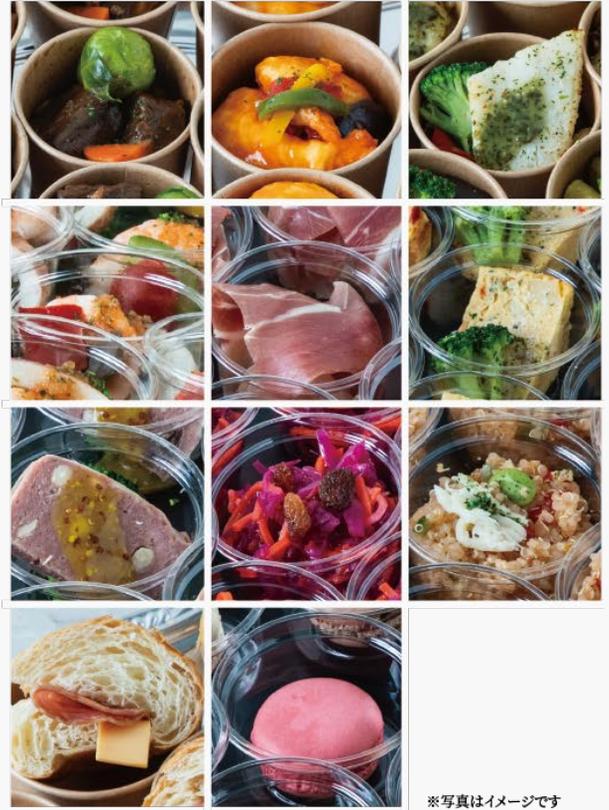


温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 四川風エビのチリソース
- 温 白身魚の香草グリル

冷製料理

- エビとイカの冷製マリネ
- 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〜
- パテ・ド・カンパーニュ
- 紫キャベツとニンジンのラペ
- キヌアとチキンのマリネ
- 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

¥ 30,000 セットB (税込)

12品



温製料理

- 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

冷製料理

- ローストビーフ
- 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〜
- パテ・ド・カンパーニュ
- 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
- ラペ
- ダブルベリー
- のケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 総額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

¥ 35,000 セット (税込)

13品

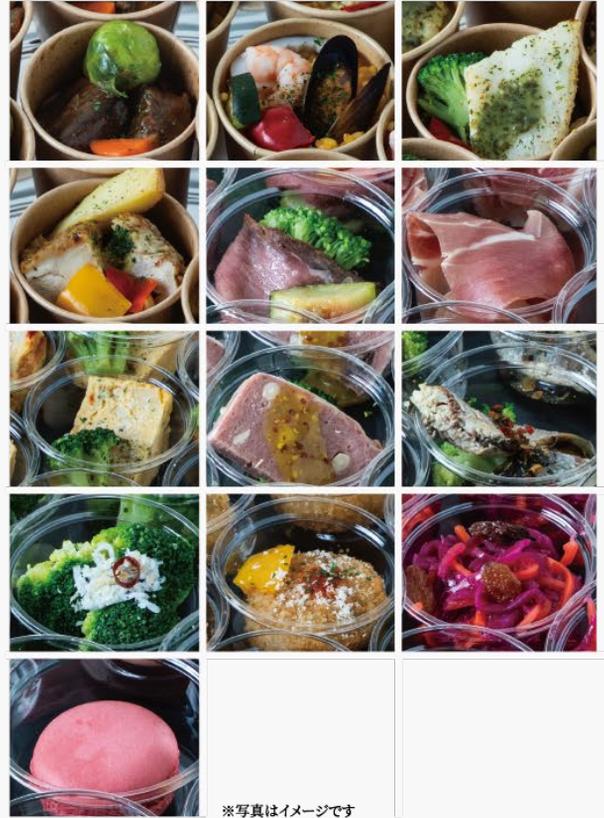


温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 鶏もも肉のハーブグリル

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラノ
- イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- パテ・ド・カンパーニュ
- オイルサーディン&ブロッコリー
- シラスとブロッコリーのアーリオオリーブ
- マッシュルームリゾットのライスコロッセ
- 紫キャベツとニンジンラのペ
- マカロン・アソート



※写真はイメージです

¥ 40,000 セット (税込)

14品



温製料理

- 温 牛肉の赤ワイン煮込み
- 温 地中海風シーフードパエリア
- 温 白身魚の香草グリル
- 温 鶏の香味チリソース

冷製料理

- ローストビーフ
- スペイン産生ハム・ハモンセラノ
- パテ・ド・カンパーニュ
- ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- 紫キャベツとニンジンラのペ
- マッシュルームリゾットのライスコロッセ
- イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- オイルサーディン&ブロッコリー
- サラミとレッドチェダーチーズのチャパタサンド
- ダブルベリーケーキ



※写真はイメージです

- ☑ 総額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



オードブルのお届けについて

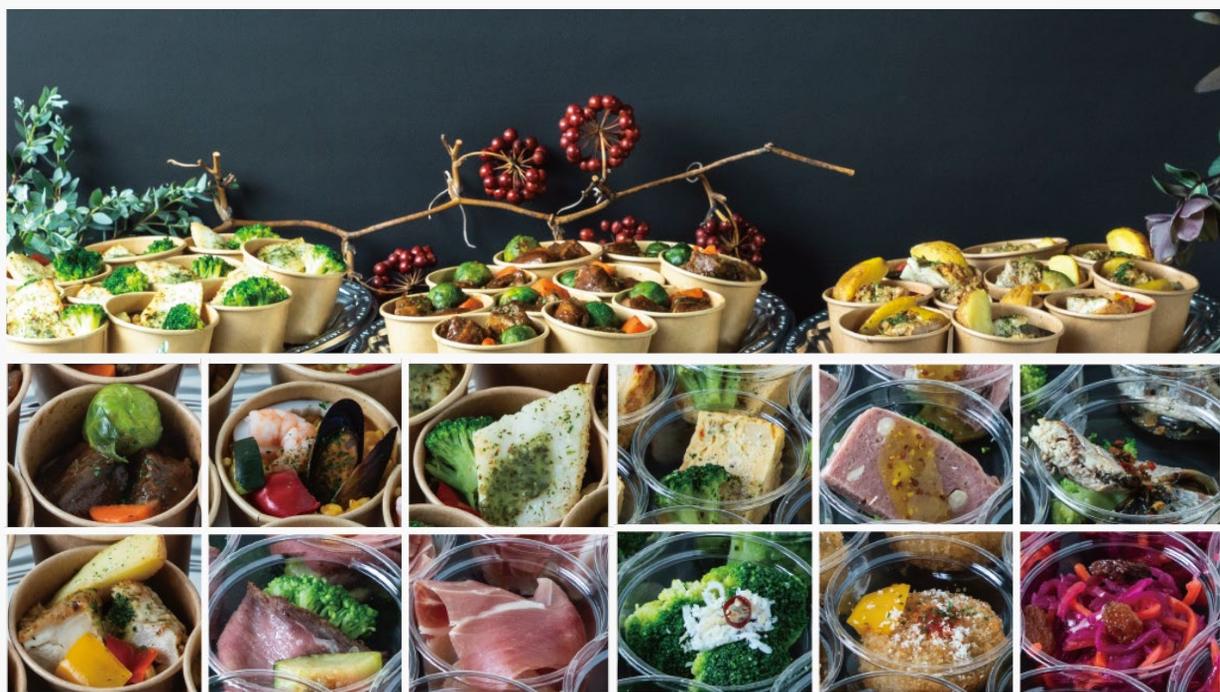


お箸・紙皿・紙おしぼりを無料でお付け致します

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。



HORS D'OEUVRE

——オードブル

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、高温の蒸気が発生します。ヤケドには注意してください。
- 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の使用はしないでください。



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 蓋に料理を乗せてください。



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。

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

大皿

※一皿につき1本取り分け用トングをお付けします



温

自身魚のロースト
ハーブの香り
¥7,560(税込)

温

鶏もも肉のハーブグリル
～彩り野菜のグリル添え～
¥5,880(税込)

温

皮付きポテトフライ
¥3,240(税込)

温

エビのチリソース
¥7,560(税込)



温

鶏の香味チリソース
¥4,320(税込)

温

豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ
¥5,880(税込)

温

イカリングフライ
¥3,880(税込)

温

鶏のからあげ
¥3,880(税込)



温

自身魚フライ
¥4,320(税込)

温

上海風焼きそば
¥4,320(税込)

温

地中海風シーフードパエリア
¥7,560(税込)

温

スパイシーグリルチキン
¥5,880(税込)



温

温製料理 … アツアツの状態でご提供



… ヴィーガン・ベジタリアン



… ハラール (豚肉・アルコール不使用)

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ 温製プレート

 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>鶏の唐揚げ 10カップ・・・ ¥3,880(税込)</p>	<p>皮付きポテトフライ 10カップ・・・ ¥3,280(税込)</p>	<p>鶏もも肉のハーブグリル ～彩り野菜添え～ 10カップ・・・ ¥5,880(税込)</p>	<p>上海風焼きそば 10カップ・・・ ¥4,880(税込)</p>
 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>白身魚の香草グリル ～バジリソース～ 10カップ・・・ ¥5,880(税込)</p>	<p>シーフードピラフ ～セルクル仕立て～ 10カップ・・・ ¥4,880(税込)</p>	<p>地中海風シーフードパエリア 10カップ・・・ ¥6,880(税込)</p>	<p>鶏肉の香味チリソース 10カップ・・・ ¥4,880(税込)</p>
 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>四川風エビのチリソース 10カップ・・・ ¥5,880(税込)</p>	<p>豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ 10カップ・・・ ¥5,480(税込)</p>	<p>海老の鹿の子揚げ 10カップ・・・ ¥3,880(税込)</p>	<p>牛肉の赤ワイン煮込み 10カップ・・・ ¥7,880(税込)</p>
 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>鶏もも肉のハーブグリル ～特製トマトソース～ 10カップ・・・ ¥5,880(税込)</p>	<p>チキンのトマトクリーム煮込み 10カップ・・・ ¥5,880(税込)</p>	<p>鶏の油淋鶏(ユーリンチー) 10カップ・・・ ¥5,480(税込)</p>	<p>蒸し餃子の二種盛り合わせ (エビ・翡翠) 10カップ・・・ ¥3,280(税込)</p>
 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>	 <p>温</p>
<p>お子様に人気のチキンライス 10カップ・・・ ¥3,280(税込)</p>	<p>ステーキハウスのビーフピラフ 10カップ・・・ ¥7,880(税込)</p>	<p>チャーハン 10カップ・・・ ¥3,880(税込)</p>	<p>ガバオライス 10カップ・・・ ¥6,880(税込)</p>

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ 温製プレート



温

カオマンガイ

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

ジャンバラヤ

10カップ …… ¥4,880(税込)

温

特製うな井

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

ソフトシェルクラブの
ココナッツカレー

10カップ …… ¥6,880(税込)



温

サワラの柚庵焼き

10カップ …… ¥4,880(税込)

温

赤魚の柚庵焼き

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

チリコンカンの
フライドポテト添え

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

魚介と彩り野菜のトムヤムクン

10カップ …… ¥6,880(税込)



温

水餃子の中華あんかけ

10カップ …… ¥3,880(税込)

温

ジューシーな肉焼売

10カップ …… ¥3,280(税込)

温

トリュフソースのグリルチキン

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

白身魚のグリル
～特製トマトソース～

10カップ …… ¥5,880(税込)



温

コフタカレー
(鶏肉団子のレッドカレー)

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

チキンバラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

鶏肉とキノコのフリカッセ

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

チキンのココナッツミルク煮込み

10カップ …… ¥5,880(税込)



温

チキンのラタトゥイユ仕立て

10カップ …… ¥5,880(税込)

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ イタリアン・スペイン

			
トリュフ風味のライスコロッケ 10カップ …… ¥3,280(税込)	白身魚の香草グリル ～バジリソース～ 10カップ …… ¥5,880(税込)	ハーブグリルチキン ～マスタードソース～ 10カップ …… ¥3,280(税込)	イタリア風オムレツ ～フリッタータ～ 10カップ …… ¥2,880(税込)
			
ローストビーフとブルーチーズの タルトレット 10カップ …… ¥3,280(税込)	シーフードピラフ ～セルクル仕立て～ 10カップ …… ¥4,880(税込)	地中海風シーフードパエリア 10カップ …… ¥6,880(税込)	エビとイカの冷製トマトマリネ 10カップ …… ¥3,280(税込)
			
サラミ 10カップ …… ¥1,880(税込)	ローストビーフ 10カップ …… ¥3,880(税込)	牛肉の赤ワイン煮込み 10カップ …… ¥7,880(税込)	スモークサーモン& 2種類のズッキーニ 10カップ …… ¥3,280(税込)
			
菜園風キッシュ 10カップ …… ¥2,880(税込)	鶏もも肉のハーブグリル ～特製トマトソース～ 10カップ …… ¥5,880(税込)	チキンのトマトクリーム煮込み 10カップ …… ¥5,880(税込)	チーズ3種盛り合わせ ～トースト添え～ 10カップ …… ¥3,480(税込)
			
ブロッコリーとシラスの アーリオオーリオ 10カップ …… ¥2,880(税込)	紫キャベツとニンジン のラバ 10カップ …… ¥2,480(税込)	クスクスとエビのサラダ 10カップ …… ¥2,880(税込)	キヌアとチキンのマリネ ～トマトドレッシング～ 10カップ …… ¥2,880(税込)

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ イタリアン・スペイン



北海道産つぶ貝&セミドライトマト
10カップ …… ¥3,280(税込)

ローストポークとアスパラガスの
バルサミコソース
10カップ …… ¥2,480(税込)

オイルサーディン&ブロッコリー
10カップ …… ¥2,880(税込)

スペイン産生ハム
「ハモンセラノ」
10カップ …… ¥2,880(税込)



ホタテのマリネと
アンチョビオリーブ
10カップ …… ¥2,880(税込)

パテ・ド・カンパーニュ
～マスタードソース～
10カップ …… ¥3,280(税込)

トリュフソースのグリルチキン
10カップ …… ¥5,880(税込)

白身魚のグリル
～特製トマトソース～
10カップ …… ¥5,880(税込)



鶏肉とキノコのフリカッセ
10カップ …… ¥5,880(税込)

チキンのラタトゥイユ仕立て
10カップ …… ¥5,880(税込)

ケイジャンスパイスチキン
10カップ …… ¥3,480(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ サンドイッチ



クロワッサンサンド
～生ハム「ハモンセラノ」とレッドチェダーチーズ～
10カップ …… ￥3,280(税込)



クロワッサンサンド
～スモークサーモンとバジルソース～
10カップ …… ￥3,280(税込)



クロワッサンサンド
～サラミとレッドチェダーチーズ～
10カップ …… ￥3,280(税込)



スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と
レッドチェダーチーズのチャパタサンド
10カップ …… ￥2,480(税込)



スモークサーモンとバジルソースの
チャパタサンド
10カップ …… ￥2,480(税込)



サラミとレッドチェダーチーズの
チャパタサンド
10カップ …… ￥2,480(税込)



クロワッサンサンド
～彩り野菜のクワール～
10カップ …… ￥3,280(税込)

■ 中華



温

上海風焼きそば
10カップ …… ￥4,880(税込)



温

鶏肉の香味チリソース
10カップ …… ￥4,880(税込)



温

四川風エビのチリソース
10カップ …… ￥5,880(税込)



温

豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ
10カップ …… ￥5,480(税込)



温

海老の鹿の子揚げ
10カップ …… ￥3,880(税込)



温

鶏の油淋鶏(ユールンチー)
10カップ …… ￥4,880(税込)



温

蒸し餃子の二種盛り合わせ
(エビ・翡翠)
10カップ …… ￥3,280(税込)



温

チャーハン
10カップ …… ￥3,880(税込)



温

水餃子の中華あんかけ
10カップ …… ￥3,880(税込)



揚げ茄子の肉味噌和え
10カップ …… ￥3,280(税込)



温

ジューシーな肉焼売
10カップ …… ￥3,280(税込)

温

温製料理 …… アツアツの状態でご提供



… ヴィーガン・ベジタリアン



… ハラル (豚肉・アルコール不使用)

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

揚げもの



温

鶏の唐揚げ

10カップ …… ¥3,880(税込)

温

皮付きポテトフライ

10カップ …… ¥3,280(税込)

温

海老の鹿の子揚げ

10カップ …… ¥3,880(税込)

温

鶏の油淋鶏(ユーリンチー)

10カップ …… ¥5,480(税込)

タイ料理



温

ガパオライス

10カップ …… ¥6,880(税込)

温

カオマンガイ

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

ソフトシェルクラブの
ココナッツカレー

10カップ …… ¥6,880(税込)

温

魚介と彩り野菜のトムヤムクン

10カップ …… ¥6,880(税込)

メキシカン・アメリカン



温

皮付きポテトフライ

10カップ …… ¥3,280(税込)

温

ステーキハウスのビーフピラフ

10カップ …… ¥7,880(税込)

温

ジャンバラヤ

10カップ …… ¥4,880(税込)

温

チリコンカンのフライドポテト添え

10カップ …… ¥5,480(税込)

インド料理



温

حلال
HALAL

コフタカレー
(鶏肉団子のレッドカレー)

10カップ …… ¥5,880(税込)

温

حلال
HALAL

チキンバラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)

10カップ …… ¥5,880(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ ヴィーガン・ベジタリアン



クスクスのサラダ
～彩り野菜添え～
10カップ …… ￥2,480(税込)

キヌアのトマトマリネ
～彩り野菜添え～
10カップ …… ￥2,480(税込)

紫キャベツとニンジンのラペ
10カップ …… ￥2,480(税込)

大豆ミートの甘酢あんかけ
10カップ …… ￥5,880(税込)



芽キャベツのカレー風味
10カップ …… ￥2,480(税込)

2種のズッキーニとタパナードソース
10カップ …… ￥1,880(税込)

テンペのヴィーガンクリームソース
10カップ …… ￥6,880(税込)

ターメリックライス
10カップ …… ￥3,280(税込)



テンペのヴィーガン照り焼き
10カップ …… ￥5,880(税込)

大豆ミートの
小籠包(ショウロンポー)
10カップ …… ￥5,880(税込)

大豆ミートの菜園風トマト煮込み
10カップ …… ￥6,880(税込)

ブロッコリーのマリネ
10カップ …… ￥1,880(税込)



ミックスビーンズのマリネ
10カップ …… ￥1,880(税込)

グリル野菜のチャパタサンド
10カップ …… ￥2,480(税込)

大豆のハンバーグ
～ヴィーガンのデミグラスソース～
10カップ …… ￥6,880(税込)

彩り野菜のラタトゥイユ
10カップ …… ￥2,480(税込)



キノコのマリネ
～ハーブの香り～
10カップ …… ￥1,880(税込)

ベジタブルナゲット
10カップ …… ￥3,280(税込)

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ ハラル（豚肉・アルコール不使用）



キヌアのトマトマリネ
～彩り野菜添え～
10カップ …… ￥2,480(税込)

紫キャベツとニンジンのラベ
10カップ …… ￥2,480(税込)

芽キャベツのカレー風味
10カップ …… ￥2,480(税込)

2種のズッキーニと
タブナーソース
10カップ …… ￥1,880(税込)



テンペのヴィーガンクリームソース
10カップ …… ￥6,880(税込)

ターメリックライス
10カップ …… ￥3,280(税込)

ブロッコリーのマリネ
10カップ …… ￥1,880(税込)

ミックスビーンズのマリネ
10カップ …… ￥1,880(税込)



グリル野菜のチャパタサンド
10カップ …… ￥2,480(税込)

キノコのマリネ
～ハーブの香り～
10カップ …… ￥1,880(税込)

コフタカレー
(鶏肉団子のレッドカレー)
10カップ …… ￥5,880(税込)

チキンパラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)
10カップ …… ￥5,880(税込)



ベジタブルナゲット
10カップ …… ￥3,280(税込)

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

🍱 ご飯もの



温

シーフードピラフ
～セルクル仕立て～

10カップ …… ¥4,880(税込)

温

地中海風シーフードパエリア

10カップ …… ¥6,880(税込)

温

お子様に人気のチキンライス

10カップ …… ¥3,280(税込)

温

ステーキハウスのビーフピラフ

10カップ …… ¥7,880(税込)



温

チャーハン

10カップ …… ¥3,880(税込)

温

ガパオライス

10カップ …… ¥6,880(税込)

温

カオマンガイ

10カップ …… ¥5,480(税込)

温

ジャンバラヤ

10カップ …… ¥4,880(税込)



温

特製うな井

10カップ …… ¥5,480(税込)



特上握り寿司盛り

Lサイズ(4人前40貫) …… ¥14,880(税込)

Mサイズ(2人前20貫) …… ¥7,880(税込)



中握り寿司盛り

Lサイズ(4人前40貫) …… ¥10,800(税込)

Mサイズ(2人前20貫) …… ¥5,400(税込)



中寿司盛り合わせ

Lサイズ(60貫) …… ¥8,640(税込)

Mサイズ(30貫) …… ¥4,320(税込)



盛り合わせ寿司

Lサイズ(50貫) …… ¥6,880(税込)

Mサイズ(25貫) …… ¥3,480(税込)

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

寿司



特上握り寿司盛り

Lサイズ(4人前40貫) …… ¥14,880(税込)
Mサイズ(2人前20貫) …… ¥7,880(税込)



中握り寿司盛り

Lサイズ(4人前40貫) …… ¥10,800(税込)
Mサイズ(2人前20貫) …… ¥5,400(税込)



中寿司盛り合わせ

Lサイズ(60貫) …… ¥8,640(税込)
Mサイズ(30貫) …… ¥4,320(税込)



盛り合わせ寿司

Lサイズ(50貫) …… ¥6,880(税込)
Mサイズ(25貫) …… ¥3,480(税込)

和食



だし巻き卵

10カップ …… ¥1,080(税込)



特製うなぎ

10カップ …… ¥5,480(税込)



サワラの柚庵焼き

10カップ …… ¥4,880(税込)



赤魚の柚庵焼き

10カップ …… ¥5,880(税込)



蓮根の梅肉和え

10カップ …… ¥1,480(税込)



筑前煮

10カップ …… ¥1,880(税込)

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

デザート



スイーツプレートA
各5ピース …… ¥8,640(税込)



スイーツプレートB
各5ピース …… ¥8,640(税込)



スイーツプレートC
各5ピース …… ¥8,640(税込)



濃厚なチョコレートの
ガトーショコラ
10カップ …… ¥3,280(税込)



抹茶のブラウニー
10カップ …… ¥2,880(税込)



キャラメルケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)



白桃のタルト
10カップ …… ¥3,280(税込)



マカロン・アソート
10カップ …… ¥3,480(税込)



カボチャのタルト
10カップ …… ¥3,280(税込)



桃とラズベリーのケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)



どちおとめ使用!
イチゴのムースケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)



クラシックショコラケーキ
10カップ …… ¥3,280(税込)



生キャラメルのケーキ
10カップ …… ¥3,280(税込)



レアチーズケーキ
10カップ …… ¥3,280(税込)



ダブルベリーのケーキ
10カップ …… ¥3,280(税込)



ニューヨークチーズケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)



ティラミス
10カップ …… ¥2,880(税込)



メイプルカスタードケーキ
10カップ …… ¥2,880(税込)

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きます場合がございます。

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、ご依頼を承れない場合がございます。
- 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

