

Hors d'oeuvre Delivery

オー ドブルデリバリー

使い捨ての器を使用し、お料理のみをお届けするサービスです。

★のお料理はその場で温めてお召し上がり頂けます。 温めには 20 ～ 30 分のお時間がかかります。
サービススタッフは付きません。 備品サービス：お箸・紙おしぼり・ナプキン・紙皿・ごみ袋

定番のメニュー

懇親会プランB

15 ～ 25 名目安 全12品
35,200 円(税込)



- ◇ トルティーヤパルメザンチキン
- ◇ タコのマリネ 彩り野菜を添えて
- ◇ 唐揚げ 中華風
- ◇ 彩り野菜サラダ
- ◇ ベーコンクリームのペンネ ★
- ◇ 海老ピラフ★
- ◇ 塩焼きそば ★
- ◇ 3 種チーズのクロスティーニ
- ◇ フォカッチャサンドイッチ
- ◇ クリスピーポテト
- ◇ ローストビーフ
- ◇ デザート

皿サイズ:縦 27cm x 横 38cm

スタイリッシュで会話も弾む

フィンガーフードプランB

15 ～ 25 名目安 全12品
35,200 円(税込)



- ◇ パンプキンのタルトレット
- ◇ 海老テリーヌとパプリカのピンチョス
- ◇ ローストビーフのピンチョス
- ◇ コッパとマスカルポーネの
クロスティーニ 蜂蜜風味
- ◇ 一口カプレーゼ
- ◇ エスニック風グリルチキン
- ◇ チョリソーのトルティーヤ
- ◇ ジャガイモの明太子チーズ焼き
- ◇ 海老カツ & スパイシーポテト
- ◇ シェフお任せサンドイッチ
- ◇ カップチャーハン (10個)
- ◇ デザート

皿サイズ:縦 27cm x 横 38cm

大切なおもてなしに

THE GRAN 12 (ザ・グラン・トゥエルブ)

15 ～ 25 名目安 全12品
49,500 円(税込)



- 【温 製】★
- ◇ 近海スズキのソテー特製トマトソース
- ◇ 若鶏の香草パン粉焼き特製トマトソース
- ◇ イタリア風ピラフ
- ◇ ボローニャ風ラグーソースのフェットチーネ
- 【冷 製】
- ◇ 冷製ローストビーフ 2色のソースで
- ◇ スモーク鴨のサラダ仕立て
- ◇ フライドチキン
- ◇ おまかせピンチョス・アソート
- ◇ フィンガー・デラ・カルネ
- ◇ イタリアングリーンサラダ
- ◇ ミックスブレッドサンドイッチ
- ◇ デザート

皿サイズ:縦 30cm x 横 30cm

ご注文に関して

- ※ 数えられるものは 1 皿 20 個ずつ、
数えられないものはお一人様 50 g 程度 x 20 名様分となります。
カップチャーハンは 10 個になります。
- ※ 仕入れ状況によりメニューを変更させていただく場合がございます。
- ※ ご変更・キャンセルは、土日祝を含まない 3 日前の 17:00 まで承ります。
- ※ 期限を過ぎてからのキャンセルの場合は、土日祝を含まない前々日 17:00 までは
ご注文金額の 50%、それ以降は 100% をキャンセル料としていただきます。
- ※ プラン及びメニューの変更や数量が減る場合もキャンセルの対象となります。
- ※ ゴミ袋は無料でお付けいたします。お手数をおかけしますがご注文者様にしておま
とめいただけますようお願いいたします。

詳細はお問い合わせください。