

HORS D'OEUVRE



- ☑ 学内の教室ならどこでも配達
- ☑ 使い捨て食器のみで簡単片付け
- ☑ 取り分け用トンガ、お箸・紙皿・紙おしぼりをお付けします

少人数のお集まりにもご利用いただけます。

配送料無料

最低注文金額

平日：総額2万円以上(税込)

土曜：総額5万円以上(税込)

※日曜・祝日、生協店舗休業日のご予約は承っておりません。
※メニュー内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

- ✓ 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

¥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

お一人様

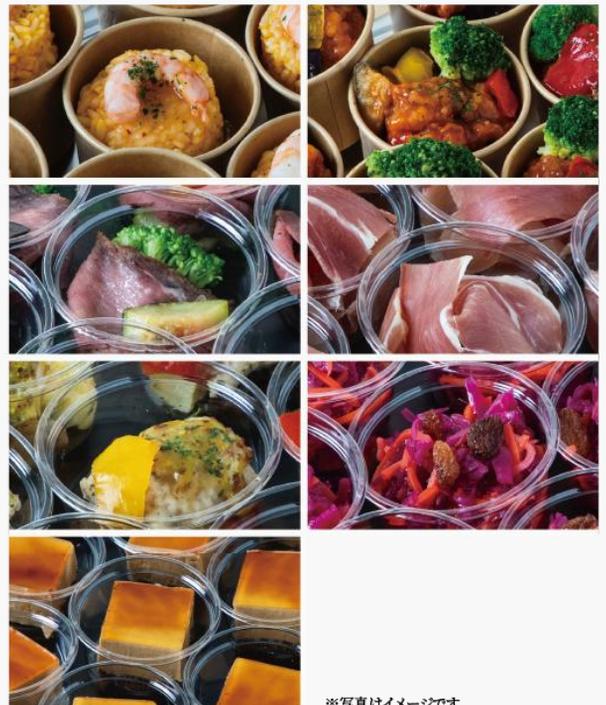
¥1,800 (税込) プラン

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

- ✓ 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

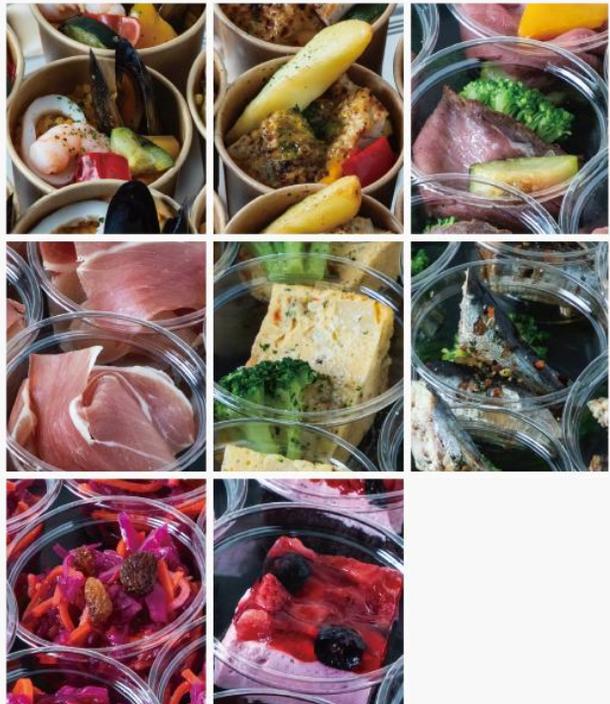
お一人様 ¥2,000 (税込) プランB

8品



温製料理

冷製料理



※写真はイメージです

- 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

- ✓ 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

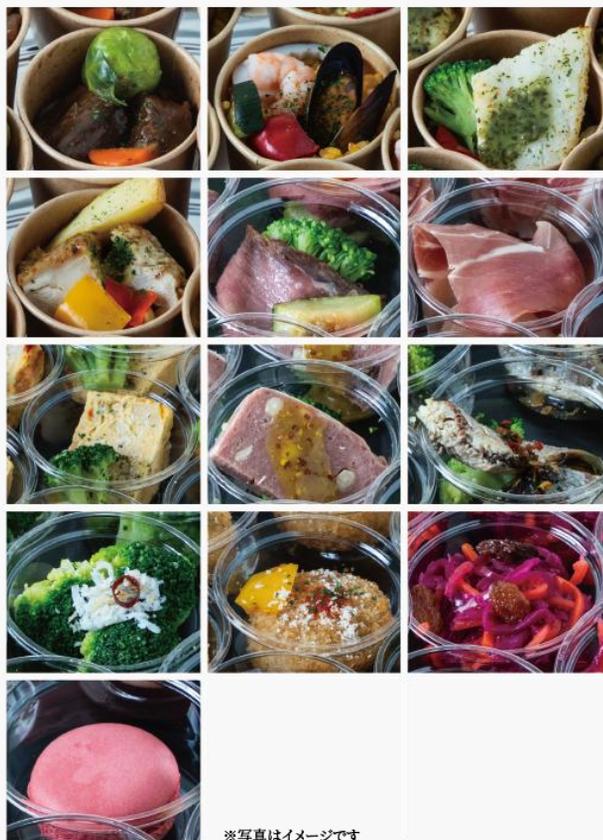


温製料理

- 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

HORS D'OEUVRE

オードブル

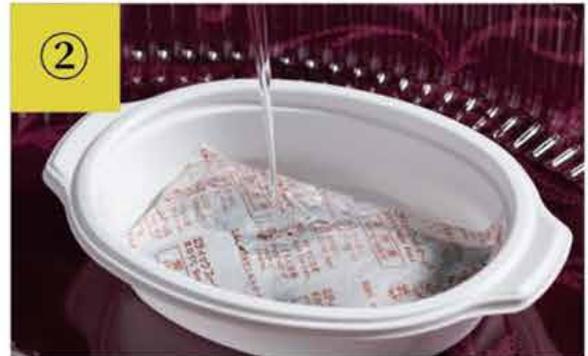
温製プレートの お召し上がり方について

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。

DRINKS

ドリンクメニュー

※価格は全て税込

Beer

ビール

アサヒ スーパードライ 350ml缶 ¥400

Non-alcohol-beer

ノンアルコールビール

アサヒ ドライゼロ 350ml缶 ¥350

Sour

サワー

アサヒ SLAT 350ml缶

- レモンスカッシュサワー ¥350
- 白桃サワー ¥350
- シャルドネサワー ¥350

Wine

ワイン

ワイン 720ml

- ワイン赤 ¥3,000
- ワイン白 ¥3,000

Sake

日本酒

日本酒 ¥3,000



Soft Drink

ソフトドリンク

- オレンジジュース 1.5L ¥450
- アップルジュース 1.5L ¥450
- カルピスウォーター 1.5L ¥450
- コカ・コーラ 1.5L ¥450
- ジンジャーエール 1.5L ¥450
- 紅茶 1.5L
 - ミルクティ ¥450
 - レモンティ ¥450
 - ストレートティ ¥450
- ウーロン茶 2L ¥450
- ミネラルウォーター 2L ¥350