

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
- ✓ 取り分け用トンゲ、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。

一人前の予算から選ぶ



6品

お一人様 ¥1,500 (税込) プラン



7品

お一人様 ¥2,000 (税込) プラン



8品

お一人様 ¥2,500 (税込) プラン



10品

お一人様 ¥3,000 (税込) プラン



11品

お一人様 ¥3,500 (税込) プラン



12品

お一人様 ¥4,000 (税込) プラン



14品

お一人様 ¥4,500 (税込) プラン



15品

お一人様 ¥5,000 (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



6品

お一人様

¥1,500 (税込) プラン

内容

- ・クロワッサンサンド～サラミとレッドチェダーチーズ～
- ・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～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ



7品

お一人様

¥2,000 (税込) プラン

内容

- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャバタサンド
- ・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～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ



8品

お一人様

¥2,500 (税込) プラン

内容

- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャバタサンド
- ・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～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ



10品

お一人様

¥3,000 (税込) プラン

内容

- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・クロワッサンサンド～サラミとレッドチェダーチーズ～
- ・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～
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・ダブルベリーのケーキ

- ✓ 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



11品

お一人様

¥ 3,500 (税込) プラン

内容

- ・【温製】鶏肉の香味チリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャパタサンド
- ・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〜
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・ダブルベリーのケーキ



12品

お一人様

¥ 4,000 (税込) プラン

内容

- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】四川風エビのチリソース
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・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〜
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・ダブルベリーのケーキ



14品

お一人様

¥ 4,500 (税込) プラン

内容

- ・【温製】鶏肉の香味チリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】蒸し餃子の二種盛り合わせ (エビ・翡翠)
- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・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〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ローストビーフ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ



16品

お一人様

¥ 5,000 (税込) プラン

内容

- ・【温製】牛肉の赤ワイン煮込み
- ・【温製】四川風エビのチリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・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〜
- ・パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ

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