

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

予算から選ぶ

- ☑ 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

1,800円(税込)プラン / 6品

- 温 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
 - 温 シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
 - トリュフ風味のライスコロッケ
 - チャバタサンドイッチ
 - 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
- (全てお一人様1カップ)



MENU



お一人様

2,500円(税込)プラン / 8品

- 温 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
 - 温 シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
 - 温 皮付きポテトフライ
 - チャバタサンドイッチ
 - イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
 - 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
 - 濃厚なチョコレートのガトーショコラ
- (全てお一人様1カップ)



MENU



お一人様

3,500円(税込)プラン / 11品

- 温 鶏もも肉のハーブグリル〜彩り野菜添え〜
 - 温 シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
 - 温 皮付きポテトフライ
 - 温 白身魚の香草グリル〜バジリコソース〜
- 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
 エビとロマネスコのバジリコソース
 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
 (全てお一人様 1ピース)



MENU



お一人様

4,500円(税込)プラン / 13品

- 温 チキンのトマトクリーム煮込み
 - 温 四川風エビのチリソース煮
 - 温 上海風焼きそば
 - 温 シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
 - 温 白身魚の香草グリル〜バジリコソース〜
- ホタテのマリネとアンチョビオリーブのピンチョス
 オイルサーディンとブロッコリーのピンチョス
 イタリア風オムレツ&彩り野菜のピンチョス
 トリュフ風味のライスコロッケ
 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
 (全てお一人様 1カップ)



MENU



1人前

予算から選ぶ

お一人様

5,500円(税込)プラン/15品

- 淡路牛の赤ワイン煮込み
 - 上海風焼きそば
 - シーフードピラフ〜セルクル仕立て〜
 - 白身魚の香草グリル〜バジリソース〜
 - 四川風エビのチリソース煮
 - 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
- (全てお一人様1カップ)



MENU



HORS D'OEUVRE

オードブル

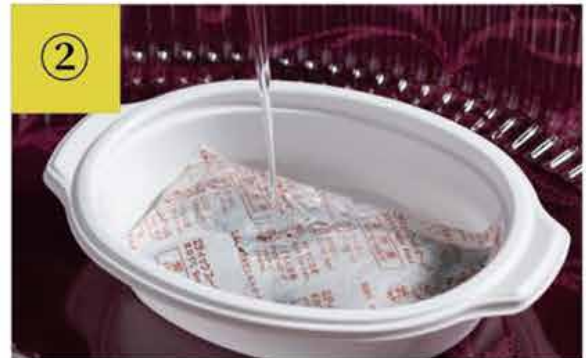
温製プレートの お召し上がり方について

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