

HORS D'OEUVRE



- ☒ お料理のみを提供するサービス
- ☒ 温かいメニューもございます

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

3万円(税込)

一人前の予算から選ぶ



6品

お一人様 ¥1,200 (税込) プラン



7品

お一人様 ¥1,800 (税込) プラン



9品

お一人様 ¥2,000 (税込) プランA



8品

お一人様 ¥2,000 (税込) プランB



11品

お一人様 ¥3,000 (税込) プランA



12品

お一人様 ¥3,000 (税込) プランB



13品

お一人様 ¥3,500 (税込) プラン



14品

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

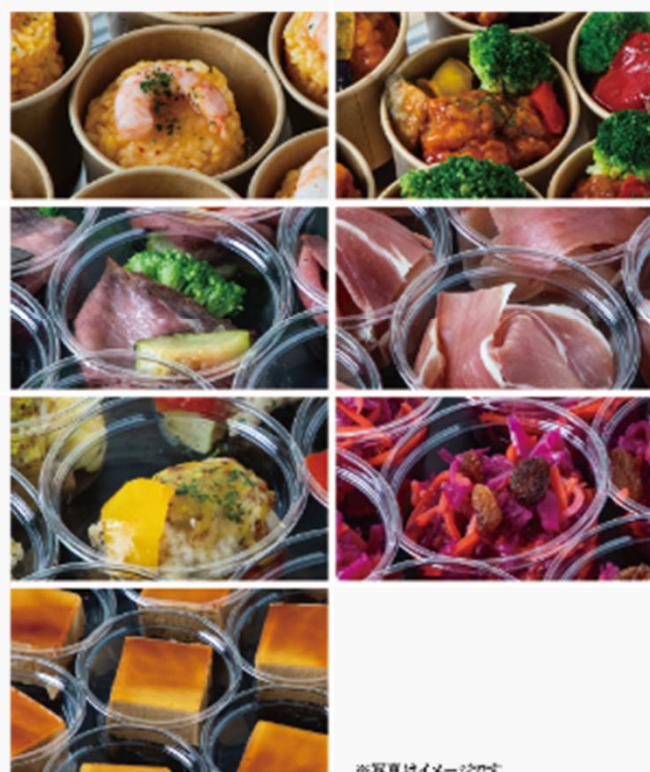


温製料理

冷製料理

- NI シーフードピラフ
〜セルクル仕立て〜
- NI 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



※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

¥2,000 (税込) プランA

9品



冷製料理

スペイン産生ハム・ハモンセラーノ
 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

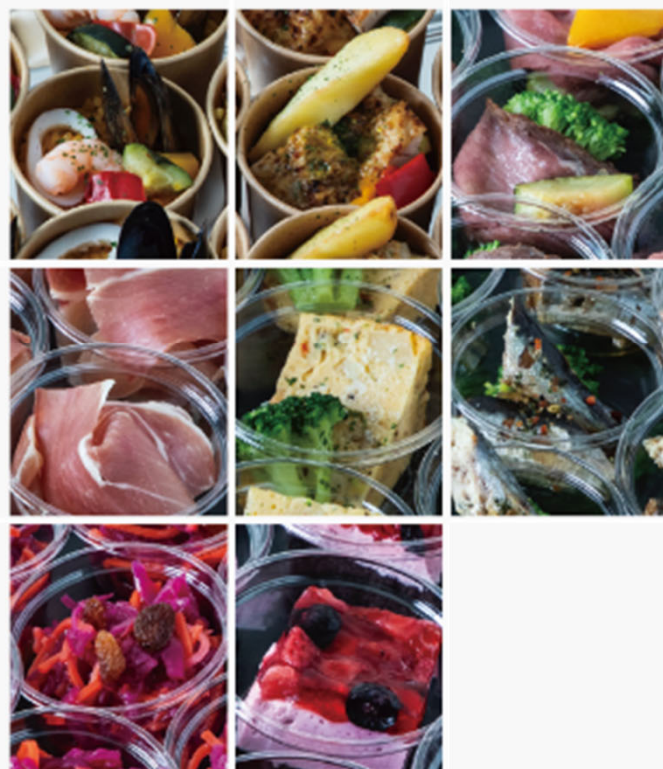


温製料理

冷製料理

- ☑ 地中海風シーフードパエリア
- ☑ 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・ハモンセラーノ
 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

- 🍷 牛肉の赤ワイン煮込み
- 🍷 四川風エビのチリソース
- 🍷 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ラのペ
 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

お一人様

¥3,000 (税込) プランB 12品



温製料理

- 🍷 ステーキハウスのビーフピラフ
- 🍷 白身魚の香草グリル
- 🍷 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のペ
 ダブルベリーのカレー



※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

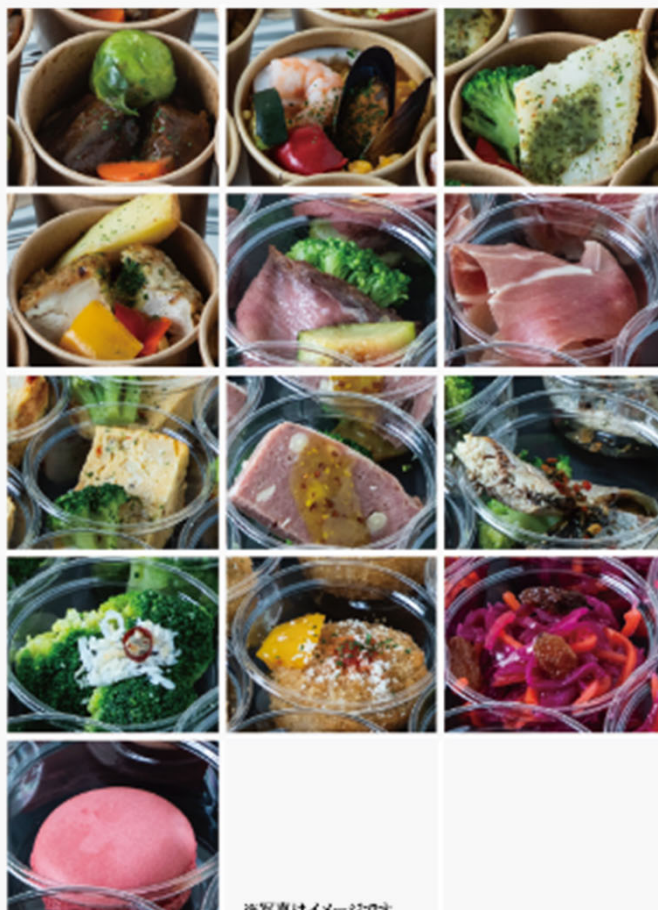


温製料理

- 牛肉の赤ワイン煮込み
- 地中海風シーフードバリエア
- 白身魚の香草グリル
- 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セ
- 紫キャベツとニンジンラのベ
- 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

- 牛肉の赤ワイン煮込み
- 地中海風シーフードバリエア
- 白身魚の香草グリル
- 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ラのベ
- 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eddar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

総額の予算から選ぶ



6品

¥12,000 (税込) セット



7品

¥12,000 (税込) セット



9品

¥20,000 (税込) セットA



8品

¥20,000 (税込) セットB



11品

¥30,000 (税込) セットA



12品

¥30,000 (税込) セットB



13品

¥35,000 (税込) セット



14品

¥40,000 (税込) セット

総額の 予算から選ぶ

- ✓ 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

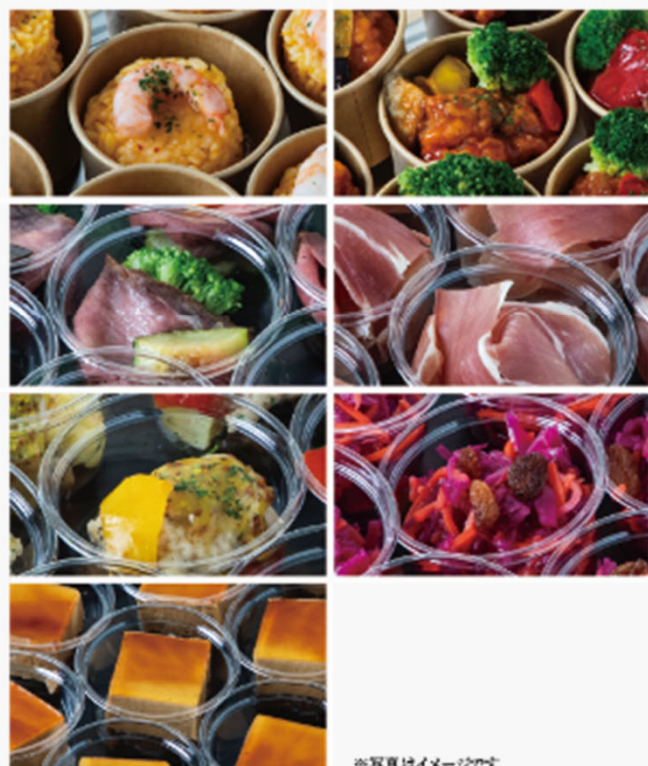


温製料理

冷製料理

- シーフードピラフ
~セルクル仕立て~
- 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



※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・ハモンセラーノ
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プーリオオーリオ
紫キャベツとニンジンラのベ
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

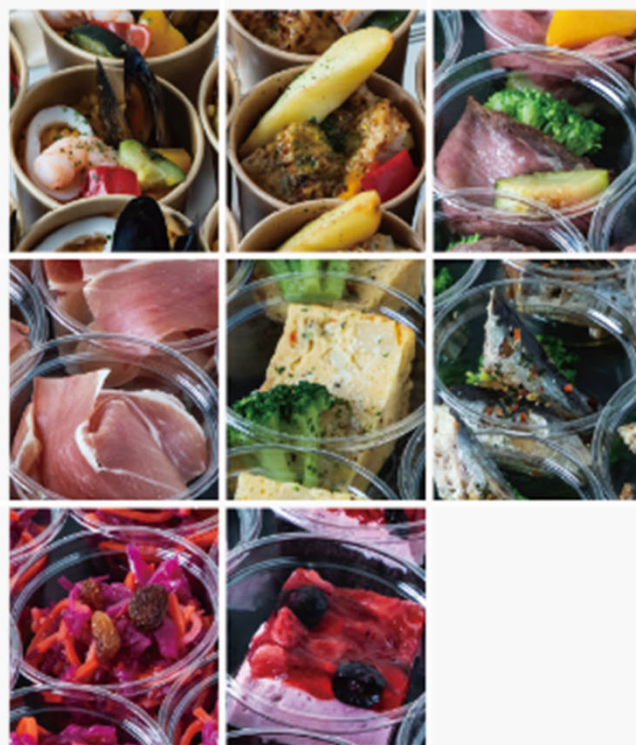


温製料理

冷製料理

- 地中海風シーフードバリエーション
- 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・ハモンセラーノ
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ラのベ
ダブルベリーのケーキ



※写真はイメージです

総額の 予算から選ぶ

- ☑ 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

- 🍷 牛肉の赤ワイン煮込み
- 🍷 四川風エビのチリソース
- 🍷 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・のらびのラベ
- 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

¥ 30,000 セットB (税込)

12品



温製料理

- 🍷 ステーキハウスのビーフピラフ
- 🍷 白身魚の香草グリル
- 🍷 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・のらびのラベ
- 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

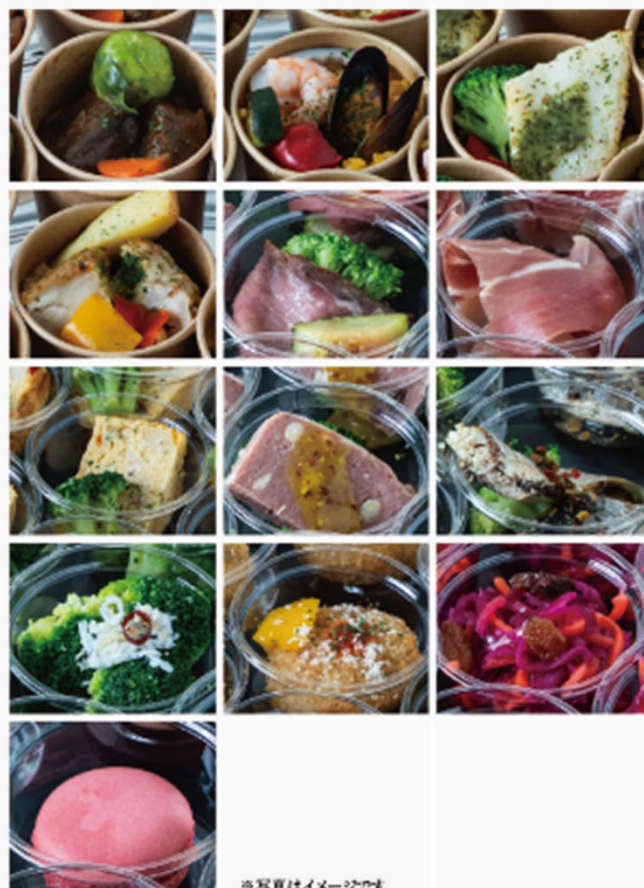


温製料理

- ④ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ④ 地中海風シーフードパエリア
- ④ 白身魚の香草グリル
- ④ 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

- ④ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ④ 地中海風シーフードパエリア
- ④ 白身魚の香草グリル
- ④ 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ラのペ
- 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。