

Hors d'oeuvre Delivery

オー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・ゴミ袋

定番のメニュー

懇親会プランB

15～25名目安 全12品
37,000円(税別)



- ◇ トルティーヤパルメザンチキン
- ◇ タコマリネ 彩り野菜を添えて
- ◇ 唐揚げ 中華風
- ◇ 彩り野菜サラダ
- ◇ ベーコンクリームパンネ ★
- ◇ 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
37,000円(税別)



- ◇ 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
50,000円(税別)



【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

ドリンク

下記以外のご手配も承れます。お気軽にお申し付けください

品名	容量	価格(税別)
缶ビール	350ml	400円
缶チューハイ各種	350ml	350円
缶ハイボール	350ml	350円
缶カクテル各種	350ml	350円
ウーロン茶	500ml	250円
オレンジジュース	425ml	250円
コカ・コーラ	500ml	250円
ジンジャーエール	500ml	250円
緑茶	500ml	250円
ミネラルウォーター	500ml	150円

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50g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。

2025年2月1日からのメニューです



詳細は、ミーティングスペース AP の各施設までお問い合わせください

