



Catering Service
Orihara
シェフが心を込めて手作りする
グルメ
Gourmet
ケータリング
サービス



Greeting

場所の移動が不要な
気軽に食べて、
気軽に飲める
APのプチパーティセットです。
お気軽にお問合せ
ください。



¥20,000 (税別) セット (+A or B)

ご予算お一人様当たり¥2,000 (税別) ケータリング費別途

10
名様

お届け・回収のみの特別セット

- ★海老とアボカドのサラダ & フランス風ポテトサラダ
- ★特製ローストビーフ・鴨肉のロースト・スモークサーモン
- ★唐揚げ・ランビ巻き・イカの香味揚げ
- [O-8] サンドイッチ4種盛合せ (S) ● [O-9] 巻き寿司盛合せ



¥30,000 (税別) セット (+A or B)

ご予算お一人様当たり¥2,000 (税別) ケータリング費別途

15
名様

15名様前後の気軽な打ち上げ等に対応

- ★ニース風サラダ & 生タコのカルパッチョ バルサミコソース
- ★特製ローストビーフ・鴨肉のロースト・スモークサーモン
- [M-18] 帆立のソテー 和風醤油仕立て (S)
- [S-1] 海老のマヨネーズ和え (S) ● [M-16] ムーシーロー (S)
- ★唐揚げ・ランビ巻き・イカの香味揚げ ● [O-4] ソース焼きそば (S)
- [O-8] サンドイッチ4種盛合せ (S) ● [O-9] 巻き寿司盛合せ (S)



¥60,000 (税別) セット (+A or B)

ご予算お一人様当たり¥2,000 (税別) ケータリング費別途

30
名様

ボリューム満点30名様セット

- [A-3] 海の幸のサラダ ● [A-16] 冷製ピンチョス
- [M-1] 特製ローストビーフ オニオンソース
- [S-1] 海老のマヨネーズ和え ● [M-18] 帆立のソテー 和風醤油仕立て
- [M-12] 唐揚げ・カニ爪・野菜の肉巻き ● [M-9] スパイスBBQチキン ポテト添え
- [M-17] ポークピカタ バジルパスタ添え ● [O-4] ソース焼きそば
- [O-8] サンドウィッチ4種盛合せ ● [O-10] 江戸前握り



¥75,000 (税別) セット (+A or B)

ご予算お一人様当たり¥2,500 (税別) ケータリング費別途

30
名様

FingerFood中心のセットメニュー30名様分

- [A-10] 海老と野菜の生春巻き スイートチリソース
- [A-16] 冷製ピンチョス ● ★特製ローストビーフのサラダ巻き (ピック刺し)
- [A-12] クリームチーズの一口タルト ● [S-15] スペイン風ピンチョス
- ★焼き鳥盛り合わせ ● [S-13] ミニアメリカンドック
- [O-8] サンドイッチ4種盛合せ ● [O-7] カナッペ盛合せ
- [O-10] 上江戸前握り ● [D-1] フルーツ盛合せ
- [D-8] ブチケーキ (25個入)



¥90,000 (税別) セット (Bのみ)

ご予算お一人様当たり¥3,000 (税別) ケータリング費別途

30
名様

スタンダードな30名様のメニュー

- [A-2] 海老とアボカドのサラダ
- [A-8] パプリカとズッキーニのマリネ アスパラ生ハム巻き添え
- [M-2] 特製ローストビーフのカルパッチョ ● [M-8] 鶏肉の柚子胡椒風味
- [M-18] 帆立のソテー 和風醤油仕立て ● [O-8] サンドイッチ4種盛合せ
- [O-10] 上江戸前握り ● ★牛肉の赤ワイン煮 ヌードル添え (温製)
- ★ガバオライス (温製) ● ★塩漬豚肉とレタス 特製ソース (温製)
- [D-1] フルーツ盛合せ ● [D-6] 3種のカップケーキ



Bのセッティングスタイルのみ承ります。

上記金額に室料は含まれておりません。別途ご利用時間に応じて室料を頂戴いたします。お一人様の量は約400g~500gとなります。

★の商品はセット限定メニューとなります。(S)表記以外の商品は全てLサイズのご用意となります。

Delivery & Setting Style

デリバリー&セッティングスタイル

人数・ご予算に応じてプランをお選び下さい。単品メニューのご用意もございますので
お集まりのご主旨、参加者に合わせて自由に組み合わせも可能です。

Delivery Style

① デリバリースタイル

お届け・回収のみ

※お客様にてセッティング・片付けを行っていただくスタイルです。

ケータリング費
¥4,000(税別)

Setting Style

② セッティング スタイル

お届け&回収時のセッティング・片付けスタッフ付き

※セッティングと片付けをスタッフが行います。
※必要スタッフ人数に関しましてはパーティ規模により異なります。
詳細はお問合せ下さい。
※指定のお時間に片付けスタッフが回収に参ります。

ケータリング費
¥6,000(税別)
+
セッティング・片付け
スタッフ人数×
¥10,000(税別)

Drink

ドリンク

缶ビール(350ml)	400円(税別)	その他お茶類(2ℓ)	350円(税別)
缶チューハイ(350ml)	350円(税別)	その他ソフトドリンク(1.5ℓ)	450円(税別)
缶カクテル(350ml)	350円(税別)		
烏龍茶(2ℓ)	350円(税別)		
オレンジジュース(1.5ℓ)	450円(税別)		

上記以外のご要望がございましたら、
お気軽にご相談ください。

Option

オプション

使い捨て皿・箸・ナフキン・お絞りは人数様分サービスで付いております。
ブラコップはお飲物をご注文のお客様にはサービスでお付けしております。

陶器皿	1枚／50円(税別)
グラス	1個／50円(税別)
ワイングラス	1個／80円(税別)
紙クロス(使い捨て・100×100cm)	1枚／350円(税別)
正方形ですので長机に対してダイヤ型に敷くタイプになります。	
テーブルクロス(白布・180×270cm)	1枚／800円(税別)
長机全面を覆うタイプになります。	



Appetizer

前菜

表示価格は全て税抜き価格です。

フランス風ポテトサラダ

¥4,000 ¥2,000



レモン風味の自家製ドレッシングで炒めたきのことほくほくじゃが芋のサラダ。

海老とアボカドのサラダ

¥5,000 ¥2,500



海老とアボカドとマヨネーズの相性が抜群です! ほのかなレモン果汁でさっぱりと...

海の幸のサラダ

¥5,000 ¥2,500



ムール貝・海老・イカ・タコ・イクラ等たっぷり海の幸だけで作ったバジル風味のサラダです。

冷しゃぶのサラダ仕立て おろしポン酢和え

¥5,000 ¥2,500



ヘルシーなサラダ感覚の冷しゃぶ風です。ポン酢風味のみぞれ和えでさっぱりと...

白身魚のカルパッチョ サラダ仕立

¥6,000 ¥3,000



ほんのりレモン風味が香るバジルソースと新鮮な白身魚のカルパッチョ。いくらを添えて。

生タコのカルパッチョ バルサミコソース

¥5,000 ¥2,500



新鮮な生タコのカルパッチョ。ほんのり酸味のあるバルサミコソースでさっぱりと...

スモークサーモンと帆立のマリネ

¥6,000 ¥3,000



脂ののったサーモンとさっぱりレモン&バジルソースの帆立のマリネ。いくらを添えて。

パブリカとズッキーニのマリネ アスパラグリン

生ハム巻き添え ¥6,000 ¥3,000



アスパラ×生ハムを上質なオリーブオイルとバルメザンチーズで味付けしました。

小海老の冷製 カクテルソース

¥5,000 ¥2,500



プリプリの小海老に西洋わさびの入ったカクテルソースをかけた前菜です。

海老と野菜の生春巻き スイートチリソース

¥5,000 ¥2,500



新鮮野菜と海老の生春巻き。甘みと酸味のきいたピリ辛ソースで...

カラスミとクリームチーズの冷製

¥6,000 ¥3,000



新鮮野菜にカラスミと一口クリームチーズをのせてオリーブオイルとブラックペッパーをかけた。

クリームチーズのタルト

¥5,000 ¥2,500



サクッと一口タルトにクリームチーズを載せたワインに合うアミューズです。

トマトとモッツアレラチーズの
プチカプレーゼ(9カップ入)

¥のみ ¥3,000



コロッと小さいサイズのカプレーゼ。バジルソースでさっぱりと...

特製ローストビーフの一口マリネ
(9カップ入)

¥のみ ¥3,500



レモン・ワインビネガー・トマト・パブリカ等で作ったソースのローストビーフマリネ。

生野菜とアボカドディップ

¥4,000 ¥2,000



野菜スティックにほんのりレモン風味のアボカドディップをつけて...

冷製ピンチョス

¥6,000 ¥3,000



生サーモン・牛ロースト・チーズ・たことトマト等、前菜風のピンチョスです。

Other

その他

表示価格は全て税抜き価格です。

シーフードピラフ

¥4,000 ¥2,000



特製ローストビーフとスモークサーモンの
フォカッチャ

¥のみ ¥5,500



フィンガーフード

ペネアラビアータ

¥5,000 ¥2,500



カナッペ盛合せ

¥5,000 ¥2,500



フィンガーフード

和風きのこパスタ

¥4,000 ¥2,000



サンドウィッチ4種盛合せ

¥4,000 ¥2,000



フィンガーフード

ソース焼きそば

¥4,000 ¥2,000



巻き寿司盛合せ

¥のみ ¥4,000



写真6,000円です。

タコライスカップ

(9カップ入) ¥のみ ¥3,000



江戸前握り

¥のみ ¥5,000~¥10,000



写真6,000円です。

Side Dish

サイドディッシュ

表示価格は全て税抜き価格です。

海老のマヨネーズ和え

¥5,000 ¥2,500



定番人気のプリプリ海老のマヨネーズ和え!

海老チリソース

¥5,000 ¥2,500



辛さ控えめなので食べやすい海老チリソースです。白髪葱を添えて...

海老とアスパラガスの塩炒め

バターライス添え ¥5,000 ¥2,500



プリプリ海老とアスパラガスを塩でソテーしました。バターライスを添えて...

サザエのブルゴーニュ風・バーナ貝・海老の冷製 ¥7,000 ¥3,500



姫サザエのほんのりににんじろるブルゴーニュバター焼き・バーナ貝のマリネ風・生有頭海老の冷製。

世界のチーズ・パルマ産生ハム・

サラミの盛合せ ¥10,000 ¥5,000



ワインのお供に数種類のチーズと生ハムをクラッカーと一緒に...

肉団子の甘酢あんかけソース

¥4,000 ¥2,000



肉団子に中華風のさっぱり甘酢あんをかけました。

白身魚のアスパラ包み揚げ

¥6,000 ¥3,000



アスパラを白身魚で巻き、ほんのりカレー風味の衣でふんわり包みました。

白身魚のタイ風煮込み

¥5,000 ¥2,500



トマトと数種類のスパイスで絡めた白身魚の煮込み。パクチー添え。

3種一口グラタン

¥5,000 ¥2,500



帆立のインベリアルグラタン・海老とマカロニのグラタン・椎茸の肉詰めグラタン

3種の一口キッシュ

¥5,000 ¥2,500



パルメザンチーズのソースと胡桃とトマトとほうれん草を一口タルトにのせて焼き上げました。

スペイン風オムレットトマトソース&ホワイトソース(9カップ入)

¥のみ ¥2,300



ほうれん草入りの一口オムレットにトマトソースとホワイトソースをかけて...

チーズライスボール デミグラスソース添え(9カップ入)

¥のみ ¥2,000



一口サイズのチーズ風味のライスボールにデミグラスソースをつけて...

ミニアメリカンドック ケチャップ&マスタード付き

¥4,000 ¥2,000



一口サイズのアメリカンドック。ボリュームがあり、軽食、スナックとしてもお勧めです。

串揚げ盛合せ

¥のみ ¥5,000



海老・かぼちゃ・いか・白身魚・いんげんの串揚げ盛合せ

スペイン風ピンチョス

¥6,000 ¥3,000



ウィンナー・カリチーズ揚げ・海老のインベリアルソース焼き・帆立のバジル焼き・チキンのチーズ焼き・ひき肉のバリバリ揚げ

和風ピンチョス

¥6,000 ¥3,000



海老しんじょう・コハダの酢漬・肉団子・はんべんのたらこ焼き・つぶ貝の煮付・蕨薺田楽

Dessert

デザート

表示価格は全て税抜き価格です。

フルーツ盛合せ

¥5,000 ¥2,500



3種のカップケーキ

(16個入) ¥3,200 (24個入) ¥4,800



一口ロールケーキ

(24個入) ¥のみ ¥4,000



パンナコッタ

(20個入) ¥のみ ¥5,000



かぼちゃのプディング

¥のみ ¥4,500



プチケーキ盛合せ

(20個入) ¥5,000 (25個入) ¥6,000



ガトーショコラ

(9カップ入) ¥のみ ¥2,200



フルーツタルト

(30個入) ¥のみ ¥6,000



キャラメルワッフル

(9カップ入) ¥のみ ¥2,200



Main Dish

特製ローストビーフ オニオンソース又は
グレイビーソース **L ¥6,000 S ¥3,000**



みぞれ&味がしっかりオニオンソース又は旨味たっぷりのグレイビーソースで…

鴨肉のロースト 粒胡椒風味 **L ¥6,000 S ¥3,000**



しっとりローストした鴨肉に粒胡椒を振りかけました。

スパイシーBBQチキン ポテト添え **L ¥4,000 S ¥2,000**



野菜(玉葱・人参・にんじく等)と一緒に漬けたチキンのソテー(香辛料控えめです)

唐揚げとフライドポテト **L ¥4,000 S ¥2,000**



ボリューム満点な唐揚げとフライドポテト!!

ポークピカタ バジルパスタ添え **L ¥4,000 S ¥2,000**



溶き卵とチーズを絡ませてソテーした豚肉とバジル風味パスタの組み合わせ。

特製ローストビーフのカルパッチョ **L ¥6,000 S ¥3,000**



チーズ風味にバルサミコの酸味が加わり、さっぱりとカルパッチョ風に…

若鶏の唐揚げ 甘酢ソース **L ¥5,000 S ¥2,500**



鶏肉の唐揚げに甘い酢醤油をかけたピリ辛のユースリナーです。

和風照り焼きチキン ポテト添え **L ¥4,000 S ¥2,000**



甘辛醤油味でしっかり味がしみた照り焼きチキンです。ポテトもたっぷり。

広東風豚肉の柔らか煮 **L ¥5,000 S ¥2,500**



本格的な広東風豚肉の柔らか煮。お肉も柔らかくボリュームもあります。

帆立のソテー 和風醤油仕立て **L ¥6,000 S ¥3,000**



帆立をベーコンでロールして和風醤油風味でソテーしました。人気の帆立料理です。

特製ローストビーフの胡麻味噌風味 **L ¥6,000 S ¥3,000**



当店自慢のローストビーフに和風味噌ソースをかけました。

若鶏の山椒焼き **L ¥5,000 S ¥2,500**



若鶏を山椒でさじ焼き風に仕上げました。

6種オードブル盛合せ **Lのみ ¥6,000**



唐揚げ・カニ爪・海老フライと3種の一口グラタンの盛合せ。タルタルソース添え。

塩漬豚肉とレタス 特製ソース **L ¥5,000 S ¥2,500**



柔らかい蒸し豚に豆板醤・甜麺醤・牡蠣油・胡麻油等を使用した特製ソースを添えて。

白身魚のポワレ クリームソース **L ¥5,000 S ¥2,500**



柔かく蒸し焼きにした白身魚にクリームソースをかけました。

メインディッシュ

表示価格は全て税抜き価格です。

牛肉の竜田揚げ **L ¥6,000 S ¥3,000**



竜田揚げに醤油ベースの甘だれをかけて、仕上げに刻んだ大葉を添えました。

鶏肉の柚子胡椒風味 **L ¥5,000 S ¥2,500**



鶏肉の竜田揚げに柚子胡椒とオリーブオイルで和えた彩り豊かな野菜を添えました。

唐揚げ・カニ爪・野菜の肉巻き **L ¥5,000 S ¥2,500**



定番の唐揚げとカニ爪に加え、野菜のベーコン巻のフライ入りです。

ムーシーロー **L ¥5,000 S ¥2,500**



中華の家庭料理の定番(豚肉・たまご・さくらげ等の炒め物)でボリュームもたっぷり!!

海鮮と季節の野菜の天麩羅 抹茶塩添え **L ¥7,000 S ¥3,500**



海老・穴子・いかと季節の野菜の天麩羅の盛合せ。抹茶塩を付けてお召し上がり下さい。

アラカルトメニューに关しまして *A la carte Menu*

Lサイズは、人数×0.4台～0.5台 Sサイズは、人数×0.8台～0.9台が適量です。
ご注文は20,000円(税別)以上から承ります。

①デリバリースタイル・②セッティングスタイルのどちらかをご選択ください。

Catering Service
Orihara

注文書

太枠内をご記入ください

ご注文・お問い合わせは

会社団体名			ご担当者名				
お届け日	月	日	開始時間	AM PM	時	人数	人
どちらかお選びください		☐ ㊦ デリバリースタイル お届け・回収のみ		☐ ㊧ セッティングスタイル お届け・回収時のセッティング（片付けスタッフ付き）			

セットメニュー

¥20,000 セット	×	セット	¥75,000 セット	×	セット
¥30,000 セット	×	セット	¥90,000 セット	×	セット
¥60,000 セット	×	セット			

単品メニュー&ドリンクメニュー&オプション

番号	個数をご記入ください		番号	個数をご記入ください		番号	個数をご記入ください		番号	個数をご記入ください	
A-1	L×	S×	S-1	L×	S×	O-1	L×	S×	M-1	L×	S×
A-2	L×	S×	S-2	L×	S×	O-2	L×	S×	M-2	L×	S×
A-3	L×	S×	S-3	L×	S×	O-3	L×	S×	M-3	L×	S×
A-4	L×	S×	S-4	L×	S×	O-4	L×	S×	M-4	L×	S×
A-5	L×	S×	S-5	L×	S×	O-5			M-5	L×	S×
A-6	L×	S×	S-6	L×	S×	O-6			M-6	L×	S×
A-7	L×	S×	S-7	L×	S×	O-7	L×	S×	M-7	L×	S×
A-8	L×	S×	S-8	L×	S×	O-8	L×	S×	M-8	L×	S×
A-9	L×	S×	S-9	L×	S×	O-9			M-9	L×	S×
A-10	L×	S×	S-10	L×	S×	O-10			M-10	L×	S×
A-11	L×	S×	S-11			D-1	L×	S×	M-11	L×	
A-12	L×	S×	S-12			D-2			M-12	L×	S×
A-13			S-13	L×	S×	D-3			M-13	L×	S×
A-14			S-14			D-4			M-14	L×	S×
A-15	L×	S×	S-15	L×	S×	D-5			M-15	L×	S×
A-16	L×	S×	S-16	L×	S×	D-6	16個入×	24個入×	M-16	L×	S×
ドリンク			烏龍茶		本	D-7	L×	S×	M-17	L×	S×
缶ビール		缶	オレンジジュース		本	D-8	20個入×	25個入×	M-18	L×	S×
缶チューハイ		缶	その他			D-9	L×	S×	M-19	L×	S×
缶カクテル		缶			本				M-20	L×	S×
オプション			陶器皿		枚	グラス		個			
			ワイングラス		個	紙クロス		枚	テーブルクロス		枚

株式会社ゴーン記入欄

担当者

株式会社 TC フォーラム記入欄

施設名	担当者
-----	-----