

Wedding Catering

フオリクラッセウェディングケータリング



FUORICLASSE



Case.1

写真撮影用のハウススタジオや
イベントホールを貸し切って、自由に飾る
フォトジェニックなウェディング



Case.2

横浜・山手の由緒ある洋館や
歴史的な建築物でのウェディング
セレモニーとデザートビュッフェは陽光溢れるお庭で



Case.3

キャンプ・バーベキュー場の広場で
自然に囲まれたアウトドアウェディング
ゲストも普段着や仮装など、リラックスした服装で



Case.etc...



映画館で
シネマウェディング



一週間貸し切りの古民家で
じっくりウェディング



格闘技会場で
プロレスウェディング



元テレビ収録スタジオで
プロジェクションマッピング・ウェディング



スタジアムで
サッカーウェディング



由緒ある神社の境内で
和のビュッフェウェディング

結婚式はもっと「世界で1つ」になれる

どこでも自由に あなたらしく

Unique Wedding

ユニーク・ウェディング

「どんな場所でもホテル以上のお料理とサービスをお楽しみいただける」
これがフォリクラッセ・ケータリングがお手伝いできることです。
テンプレートのウェディングを飛び出して
忘れられない1日を、一緒に手作りいたしましょう。



フォリクラッセ エグゼクティブシェフ 二戸 浩二

「ロブション」「シェ松尾」等、ミシュランの星を持つ
都内有名フランス料理店を経て渡欧、ヨーロッパの感性を学ぶ。
帰国後、六本木の有名イタリア料理店「サパティーニ」の
姉妹店「南青山リストランテ カンティネッラ」
のシェフを経て、ケータリング業界に転身。
数々のイベントを手がけ成功させてきた実績を持つ。



どんな場所でも

着席フルコースを

お楽しみいただけます

シェフたちが会場に出張して、
披露宴の進行に合わせて、
出来立てのお料理をご提供いたします。
お子様用メニューもご相談ください。

フレンチのフルコースを
3つの価格帯でご用意しております。

ミニヨン
10,000円

Hors d'oeuvre

タスマニアサーモンの
タルタル
メークインのクレープと
ゴーフル
シトロンペールの香り



Soup

旬の素材を使った
ポタージュスープ



Poisson

スズキの白ワイン蒸し
ソースアロマティス



Viande

牛フィレ肉のポワレ
季節の厳選野菜と
赤ワインソース



Desert

濃厚なクリームキャラメル
オレンジのキャラメリゼ
サフラン風味の
アイスを添えて
コーヒー・紅茶



エクラ
12,000円

Hors d'oeuvre

本マグロのテリーヌ仕立て
旬野菜の南仏風
クルミオイルとバルサミコの
ヴィネグレット



Soup

北海道産ウニのロワイヤル
甲殻類のビスク



Poisson

真鯛のポワレ
スパイス風味の
ベアルネーズソース



Viande

国産牛フィレ肉
季節野菜を添えて
マデラ酒と
マスタードのソース



Desert

パッションフルーツのムース
トロピカルフルーツと
ホワイトチョコレートのソース
コーヒー・紅茶



プレジール
15,000円

Hors d'oeuvre

セロリラブのムースリーフ
旬の魚介類との
華やかな菜園仕立て



Soup

比内地鶏のロワイヤル



Poisson

旬の鮮魚と
房州産黒アワビのソテー
ソースクリュスタッセ



Viande

黒毛和牛フィレ肉の
ロッシーニ
黒トリュフ香る
ペリグーソース



Desert

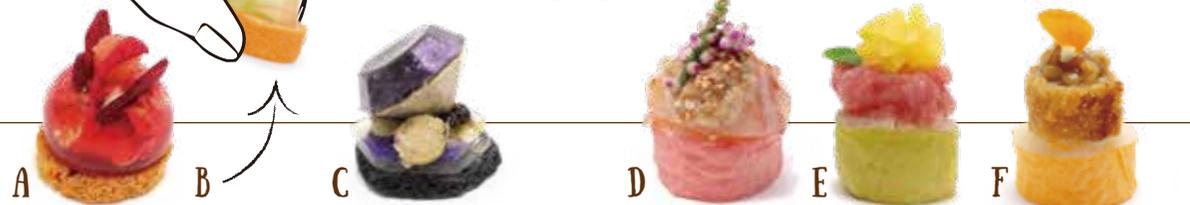
温かいフォンダンショコラ
旬のフルーツと
グラスパニージュ
コーヒー・紅茶





Buffet Food

ビュッフェフード



Jewel Food

まるで宝石のような、おしゃれなフード。
キャビアやフォアグラなどの
高級食材を贅沢に使用しています。

A. フォアグラフュメと秋映リンゴのクリスタル
B. トマトのデグリネゾン
C. サマートリュフとマッシュルームのムース
イタリア産ラルドのアクセント

華-hana-SUSHI

永遠の人気メニュー「寿司」を
和風&洋風に、かわいく大胆アレンジ。
外国の方にも、とても喜ばれるメニューです。

D. 鯛のゴマ味噌
E. マグロネギトロタンポポ
F. ヒレカツとろみ味噌チーズ

Finger Food

手に取りやすく、食べやすい
ひとくちサイズのお料理。

G. 有機野菜のバーニャカウダポケットサンドイッチ
H. カニクリームとチェダーチーズのミニバーガー



Finger Sweets

アートのようなルックスと
魔法のおいしさのスイーツです

I. バイナッブルのチーズケーキ
J. オーガニックショコラのロールケーキ

温製大皿料理

パスタ・リゾットなどの主食系や
シチューなどのメインディッシュも。

M. 牛肉のローマ風煮込み



冷製大皿料理

サラダなどの前菜や
ボリュームあるフライ料理など。
常温でいただくメニュー。



K. 有機野菜のチョップサラダ
昆布とゴマのドレッシング

L. スベルト小麦と春野菜のサラダ
アーモンドドレッシング

BUFFET SAMPLE MENU

全14品
4,000yen

見た目 ★★★
ボリューム ★★★
品数 ★★★

Finger Food 3品

- * チキンサラダのライ麦パンサンドイッチ
- * コンキリエッティエーのトマトファルシー
- * ブランダードとパプリカのアーヒージョ
チーズのビスケットに乗せて

冷製大皿料理 4品

- * エビのエスニックマリネ
アジアンフレーバーサラダ
- * チーズのフリットと厚切り
ポテトチップスのサルサソース
- * ホタテ貝とグリーンアスパラの
カレーヴィネグレットマリネ
- * 牛モモ肉のローストビーフ
ガーリックポテトを添えて
マスタードヴィネグレット

温製大皿料理 4品

- * もち豚と季節野菜の
シャスール風ロースト
- * カレイのローストと
高原キャベツのエチューベ
グリーンマスタードソース
- * ほうれん草のタリアテッレ
季節野菜のホワイトソース
- * あさりと鶏肉のニース風ピラフ

Finger Sweets 3品

- * ベリーチーズムース
- * 紅茶のロールケーキ
- * フィナンシェフランポワーズ

※ 5~6月のメニュー例

NOTE

- ・ お飲み物は含まれておりません
(別途お選びください)
- ・ お1人様あたりの価格です
- ・ 価格は税抜きです

全17品
5,000yen

見た目 ★★★
ボリューム ★★★★★
品数 ★★★★★

Finger Food 3品

- * イワシのリエット ジンジャー風味
ガーリックトーストと共に
- * フィッシュフリットのタルタルバーガー
- * メークインのトルティージャ
バルマ産プロシュートに乗せて

華-hana- SUSHI 3品

- * アスパラガスと生ハムのトンソソース
- * 漬けマグロとガーリックチーズ
- * 旬素材のちらし巾着

冷製大皿料理 4品

- * 牛モモ肉のロースト
新玉葱のサラダとレムラードソース
- * キハダマグロの炙り焼き
季節野菜のラビゴットソース
- * 春野菜のサラダ
- * チーズクノードルと
春キャベツのコールスロー

温製大皿料理 4品

- * 新じゃがと鶏モモ肉のオープン焼き
柚子胡椒風味
- * 築地直送鮮魚のロースト
ガーリックアンチョビバターソース
- * カボチャとパンチェッタの
クリームソースニョッキ
- * コキヤージュとオリーブの
ニース風ピラフ

Finger Sweets 3品

- * イチゴのムース
- * ガトーショコラ グランマニエ風
- * カボスのチーズケーキ

※ 3~4月のメニュー例

全20品
6,000yen

見た目 ★★★★★
ボリューム ★★★★★
品数 ★★★★★

Finger Food 2品

- * カニクリームと
チェダーチーズのミニバーガー
- * 根菜のモザイク バーニャカウダソース

Jewel Food 3品

- * あおりイカのタルタル イカ墨とルイユ
エディブルフラワーゼリー
- * フォアグラフュメと秋映リンゴのクリスタル
- * キャビアドオーベルジーヌ & キャビア
メークインのシャルロット

華-hana- SUSHI 3品

- * ホタテのミーキューイ オイスター味噌だれ
- * カレイの縁側ガーリックチーズ
- * 鯛の白ゴマ和え

冷製大皿料理 4品

- * 明太子ドレッシングのシーザーサラダ
- * 小エビのフリットと
オニオンフライのチリソース

- * マグロのカルパッチョ
桃太郎トマトのケックソースとバルサミコ

- * 牛ロースのハーブソルトグリル
青唐辛子のサルサベルデ

温製大皿料理 4品

- * 地鶏モモ肉のロースト
ポルチーニ茸とマデラ酒ソース
- * 秋鮭のハーブ焼き
ムール貝のバスケーズソース

- * もちもちスバゲティエーのボスカイオーラ
- * ドイツソーセージとパプリカのピラフ
マッサデビメントの香り

Finger Sweets 4品

- * かぼちゃとキャラメルケーキ
- * 珈琲ムース
- * ブルーベリーチーズ
- * フランポワーズのブラウニー

※ 9~10月のメニュー例



Free Drink

ドリンク2.5時間飲み放題メニュー

※ 表記されている価格は、全て税抜きです
 ※ グラス各種、氷、バーセット等は無償でご用意いたします
 ※ 時間延長の場合、お一人様あたり300Yen / 30分の追加料金を頂戴いたします [全プラン共通]

Soft Drink Plan

1,100yen

- ・ オレンジジュース
- ・ ウーロン茶
- ・ ホットコーヒー
- ・ ホットティー
- ・ ミネラルウォーター

Basic Plan

1,800yen

- ・ ビール
- ・ 赤ワイン
- ・ 白ワイン
- ・ ウイスキー
- ・ 角ハイボール
- ・ 芋焼酎
- ・ 麦焼酎
- ・ オレンジジュース
- ・ ウーロン茶
- ・ ミネラルウォーター

+400yenで
グレード・アップ!

Premium Plan

2,200yen

- ・ スパークリングワイン (乾杯用)
- ・ カシスオレンジ
- ・ カシスソーダ
- ・ カシスウーロン
- ・ ジントニック
- ・ ビール
- ・ 赤ワイン
- ・ 白ワイン
- ・ ウイスキー
- ・ 角ハイボール
- ・ 芋焼酎
- ・ 麦焼酎
- ・ オレンジジュース
- ・ ウーロン茶
- ・ ミネラルウォーター



SPECIAL OPTION

DISPENSER DRINK

特製ディスペンサー入り
ドリンク

ディスペンサーに入れてご提供する、フォリクラッセ特製のノンアルコールドリンクです。オプションとして1種類～追加できます。

1ディスペンサー
4L・25杯分



- A** ベリーヨーグルト 12,500yen
フレッシュストロベリーを使用したヨーグルトドリンクにラズベリー・クランベリー・ブルーベリーをトッピング!
- B** キウイヨーグルト 12,500yen
キウイとヨーグルトのミルクグリーンドリンク
爽やかな味なので男性にも◎
- C** ジンジャーハニーレモネード 10,000yen
ぴりっとパンチの効いた生姜入りのレモネード
辛さと甘さのハーモニーがやみつきに!
- D** ゆずハニーグリーンティー 8,000yen
ゆずビールのハチミツ漬けを緑茶で割りました
甘さ控えめなので、食事にもよく合います
- E** アップルサイダーサンダリア 12,500yen
フルーツをアップルサイダーに漬けた
シュワッと弾けるノンアルコールのサンダリア
- F** サンセット・シャーリーテンプル 10,000yen
ザクロシロップとオレンジジュース・ジンジャーエールのグラデーションが
まるで夕焼けのように美しいノンアルコールカクテル
- G** ハーブスパークリング・ペパーミント&レモングラス 8,000yen
胃腸の動きを助けて消化を促進してくれるといわれるレモングラスと
ミントのスッキリとした後味の甘酸っぱいハーブドリンク
- H** ハーブスパークリング・ローズヒップ&ハイビスカス 8,000yen
鮮やかなピンク色はハーブが織りなす自然な色
元氣と美肌を助けてくれるハーブドリンク





出張シェフによる
ライブクッキング

CHEF's

LIVE COOKING

液体窒素の
フルーツシャーベット

1人前1,000円

ゲスト様の目の前で液体窒素を器に流しこみ
フルーツジュースを瞬時にシャーベットに変えます。

※30名様以上に承ります
※シェフの件費は含まれております

※画像はイメージです
※価格は税抜きです

90cmの大鍋フード

例：チキンオーバーライス
パエリアの場合 1台 120,000円～
(お一人様200g召し上がる場合は100名様分)

パスタや焼きそば、ご飯料理など
様々な大皿料理をご提供可能です。



鉄板焼き・BBQ

(価格はご相談ください)

海老・いか・帆立貝・
国産牛・オージービーフ・豚肉・鶏肉・
ソーセージ・野菜一式・焼きそば など
提供する食材によって価格が変わります。

※開催には会場の確認が必要です



フレッシュフォアグラと
いちぢくのポワレ
もち粉のクレープと共に

1人前1,800円

フォアグラをソテーして、いちぢくのポワレと共に
もち粉のクレープで包んでご提供いたします。



ローストビーフの
カットサービス
温野菜を添えて

オージービーフ 1人前1,500円
国産牛 1人前2,000円

特製ローストビーフをカットいたします。



ローストチキンの
カットサービス

1人前1,500円

ゲスト様の目の前でシェフが
ローストチキンをカットいたします。
温野菜などを添えてご提供致します。



牛骨ラーメン
ローストビーフ
トッピング

1人前1,500円

その場で麺を茹で、牛骨だしの特性スープと
ローストビーフを添えてご提供いたします。
寒い季節に人気のメニューです。



江戸前握り寿司

1人前1,500円～(50名様より承ります)

人気の江戸前にぎり。現地で職人が握ります。
ご予算に応じてネタのグレードUPも可能です。

別途屋台の手配も可能です。
1台につき 20,000円 (税別)
※配達費別途



マグロの解体ショー

(価格はご相談ください)

職人が鮮やかな手つきでマグロを解体します。
解体後のマグロはお寿司・お刺身・鉄火丼など
お好みのお料理にてご提供いたします。



クレープシュゼット

1人前1,500円

リキュールでフランベした、温かいクレープに
オレンジソースとパナライスを添えて
ご提供いたします。



お祭り仕立てのたのしいウェディング



Wedding

祭

Matsuri



ウェディングにふさわしい
きちんとしたお料理

ビュッフェ + 縁日屋台

両方お楽しみいただけます

かき氷や焼きそばなど
懐かしくて楽しい

※ 縁日屋台の価格は別途ご相談くださいませ

こんな屋台ができます



ヨーヨーすくい



射的



焼きそば



ポップコーン



かき氷



チョコバナナ

お祭りアイテム・巨大遊具もおまかせください

- ・ やぐら
- ・ 和太鼓
- ・ ちょうちん
- ・ エアーゲート

- ・ ポールプール
- ・ ふわふわドーム
- ・ エアー滑り台
- ・ ストラックアウト

- ・ ロデオマシン
- ・ 人が入れるスノードーム
- ・ 巨大黒ひげ危機一発
- ・ バンジートランポリン

- ・ ミニSL
- ・ マジシャン
- ・ クラウン (ピエロ)
- ・ ヒーローショー

Wedding Cake

ウェディングケーキ

結婚式で新郎新婦の門出を祝う華やかなウェディングケーキ。ケーキ入刀のセレモニーをしてから、デザートとしてゲストに振る舞うことも出来ます。

こちらに掲載しているケーキは製作事例です。ここにない形のケーキもお作りいたしますのでお気軽にお尋ねください。



Square Cake

スクウェアケーキ

やっぱり人気の四角い生ケーキ。デザインの自由度が高く、写真プリントケーキなども可能です。



フルーツスクウェアケーキ
30,000円 (1名様あたり600円×50名様用)



Naked Cakes

ネイキッドケーキ

近年SNSから人気を広まった、表面にクリームを塗らずに生地を見せる素朴でかわいい生ケーキです。



- | | |
|----------------------------------|---------|
| 1 パンケーキタワー (高さ20cm) | 12,000円 |
| 2 ベジタブルカラーネイキッドケーキ (縦25cm×横25cm) | 37,500円 |
| 3 フルーツネイキッドケーキ (最下段 直径32cm) | 48,000円 |

Desert Buffet

デザートビュッフェ

デザートは特別なデザートビュッフェテーブルを設営して、ゲストと会話を楽しみながら素敵な時間を。屋外でのガーデンパーティーも可能です。



Finger Sweetsの例



※ 価格は税抜きです

Table Coordinate

お料理が並ぶテーブルをキャンバスに、ひとつの作品を作り上げるように

世界観のあるテーブルコーディネート、追加料金無しでご用意いたします。
ウェディングのテーマ・会場の雰囲気に合わせて、最適なコーディネートをプランナーよりご提案いたします。
写真のコーディネート以外にも、クリスマス・ハロウィン・お正月・お花見など、季節やイベントにちなんだコーディネートもございます。

ナチュラル



ナチュラルモダン



ライブラリー



アンティーク



ラグジュアリー



ジャズ



カントリー



グリーンテラス



ハワイアン



ブルックリン



ピクニック



ワイナリー



アジアリゾート



パイレーツ



キャンプ



サーカス



ジャパニーズ-禅-



ジャパニーズ-舞-



アトリエポップ



スターダスト



クラシカル



フューチャー



Price and User Policy

※ 価格は税抜きです

ウェディングケータリングに必要な料金

説明		お見積り例 【フルコースウェディング・50名様・東京23区内の場合】
<ul style="list-style-type: none"> ビュッフェ [P.8] OR フルコース [P.9] 	お料理代 	フレンチフルコース 12,000円 × 50名様 (新郎新婦含む) = 600,000円 <small>(取皿・カトラリー類は含まれております)</small>
<ul style="list-style-type: none"> フリードリンク 2.5時間 [P.10] (オプション) ディスペンサードリンク [P.10] 	ドリンク代 	フリードリンク 2.5時間 プレミアム 2,200円 × 50名様 (新郎新婦含む) = 110,000円 <small>(グラス各種、氷、パーセット等は含まれております)</small>
サービススタッフ 1名あたりの人件費 21,000円 ^{※1} <small>最低拘束時間 7時間 搬入～搬出まで(受付・挙式・披露宴含む)</small>	スタッフ人件費 	サービススタッフ・1名あたり 21,000円 × 6名 = 110,000円 <small>(拘束7時間)</small>
<small>(1t ハイエース)</small> 車両1台 10,000円 ～ ^{※1}	運搬設営費 	東京23区内・1t ハイエース 10,000円 × 車両1台 = 10,000円
<ul style="list-style-type: none"> ケーキ [P.14] ライブクッキング [P.12] 祭レンタル [P.13] など 	オプション代 	ウェディングケーキ スクエア1段 1名様分 1000円 × 50名様 (新郎新婦含む) = 50,000円
		合計金額(税抜) = 896,000円

※1 東京23区内の場合となりますので、23区外の場合は別途お見積りさせていただきます。

※ 価格は税抜きです

サービススタッフ数の目安

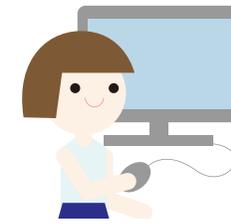
(プログラムや会場によって、必要なサービススタッフの人数は変わります。詳しくはお問い合わせください。)

お客様の人数	20名様	50名様	100名様	150名様
お食事の形式				
サービススタッフの人数				
ビュッフェ形式の場合	3名	3名	5名	7名
フルコース形式の場合	3名	5名	10名	15名

1 まずはお気軽にお問い合わせください



お電話から
Tel:03-5284-4466
 営業時間 月～土曜日 10:00～19:00
 ケータリングが初めてで、プランの選び方から相談したい場合や特別なご希望がある場合は、お電話でお問い合わせください。



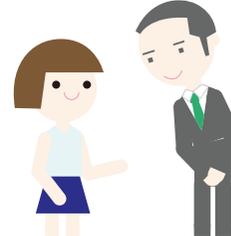
Webお問い合わせ
 フォームから
<http://fuoriclasse.pointworld.net>
 「フォリクラッセケータリング」で検索してください。
 24時間いつでも受け付けております。

2 弊社より、お見積り・提案資料をメールでお送りいたします



弊社プランナーが、お客様に最適なメニューをお選びして、ご提案させていただきます。
 出来る限り当日～翌営業日中にはご案内できるよう務めております。

3 ご成約(ご注文確定)



お見積り書をご確認頂き、ご納得いただけたら、署名欄にサインをして、メールかファックスで弊社へてご返送ください。こちらをもってご成約が完了いたします。
 ※ 実行日の7営業日前までに最終確定をお願いいたします

4 お支払い



原則として、パーティー本番の3日前までにお振込みをお願いしております。

5 パーティー当日



ウェディングパーティーをお楽しみください!

キャンセルポリシー

ご成約後キャンセルをされる場合、下記の通りキャンセル料金が発生致しますので予めご了承ください。

	7営業日前	6営業日～本番当日
企画キャンセル	お見積り金額(税込)の50%	お見積り金額(税込)の100%
人数変更	対応可	不可

※フルコースをご予約の場合
 実施の5日前よりキャンセル料として最終お見積りの100%を頂戴いたします

会社概要



お問い合わせはこちら

Tel 03-5284-4466
 Mail fuoriclasse@pointworld.co.jp
 Web <http://fuoriclasse.pointworld.net>
 「フォリクラッセ ケータリング」で検索

株式会社 Point World

設立 2012年11月
 本社所在地 〒120-0023
 東京都足立区千住曙町 5-1103-5284-4466
 代表電話番号 03-5284-4466

ケータリングサロン

〒120-0023 東京都足立区千住曙町 5-11

キッチン LAB

〒120-0037 東京都足立区千住河原町 41-14

パティスリー LAB

〒120-0023 東京都足立区千住曙町 5-11

