



ココロオドル 美食 クリエイション

FUORICLASSE

フォリクラッセ・ケータリング



企業パーティー・ケータリングなら  
年間 1200 件以上のパーティーを手掛ける  
フォリクラッセにお任せ下さい

..... Reason why we are chosen by customers .....



Foods

P3～

ミシュラン受賞店出身シェフによる美麗・美味なお料理



Support

P5～

ホスピタリティ溢れるギャルソンによるおもてなし  
ハラルフード・ベジタリアン・ヴィーガンメニューについて



Plan

P7～

ビュッフェパーティー向けのプラン  
素早く・柔軟オーダーメイドでプランニング



Drink

P10～

ベーシックからオリジナルハーブドリンクまで種類豊富な  
ドリンクメニュー



Option

P11～

オリジナルのロゴプリントフード&スイーツ  
お料理を1食ずつカップに入れたカップフードビュッフェ



Decoration

P13～

追加料金不要でご提供華やかなテーブルコーディネート



Option

P17～

出張シェフによるライブメニューア  
フォリクラッセの味をデリバリーで届けするフードボックス





# Chef

フォリクラッセ・エグゼクティブシェフ

二戸 浩二

ミシュランの星を持つ、都内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、青山の有名イタリアンレストランのシェフとして腕を振るった後、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もつ。

## 「食べるのがもったいない」まるでアートのようなお料理たち

# Finger Food

手に取りやすく、召し上がりやすい一口サイズのお料理  
オーソドックスなものからシェフの自由な発想と遊び心溢れるフォリクラッセらしき満点のフィンガーフードはパーティーの話題をさらいます



スモークペーコンのミニバーガー



小エビのアヒージョとオリーブのピンチョス



厳選有機野菜のバーニャカウダ



パルチーニ茸とトリュフのアランチーニ



新ゴボウのムースと黒千石のキャビア仕立て



旬野菜のエッグベネディクト

# 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



サマートリュフとマッシュルームのムース



フランス産トランペット茸とキャビアのピラミッド



ピーズのジュレに包まれた甲殻類のムース



フォアグラのテリーヌ 青梅の香り



こむすび 〈野菜菜めんたい〉



こむすび 〈パンチェッタと舞茸〉



こむすび 〈蓮根のきんぴら〉

## こむすび Small rice ball

ちいさなサイズの、愛らしいおむすび。  
和洋折衷な食材を用いて、海外からのゲストにも喜ばれる日本らしいフィンガーフードを目指して

# Finger Sweets

コロンとかわいい、つまめるデザート  
小さいけれど繊細に重ねられた層が織り成す甘いハーモニー



パイナップルのチーズケーキ



苺とルバーブのタルト



柚子と温州ミカンのレアチーズ



ピスタチオとミルクチョコのタルト

## 冷製大皿料理

サラダやマリネなどの前菜や、フライ料理など大皿で華やかにご提供いたします



季節野菜とスチームチキンのコブサラダ  
豆腐クリームドレッシング

## 温製大皿料理

パスタやピラフなどの主食系や、お肉・お魚のグリルやソテー煮込み料理を温かい状態でご提供



牛ほほ肉の赤ワイン煮込み



# Support

ホスピタリティ溢れるギャルソンによるおもてなし

スマートなサービスクルーによる  
上質なおもてなし

服装  
黒シャツ or 白シャツ / ネクタイ(シルバー) /  
ロングサロンエブロン / 黒パンツ / 黒革靴



## Support Type

イベントに合わせて3つのタイプのサポートをご用意しています

| サポートの種類          | <div>  </div> <b>フルサポート</b><br>お料理・ドリンク<br>全てをサービスクルーが<br>サポートいたします | <div>  </div> <small>※1</small><br><b>ドリンクサポート</b><br>バーカウンターからの<br>ドリンク提供のみ<br>サービスクルーが行います | <div>  </div> <small>※1</small><br><b>ZEROサポート</b><br>サービスクルーはつかず<br>お料理のご提供と<br>後片付けのみを行います |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| セッティング・後片付け      | ○                                                                                                                                                    | ○                                                                                                                                                                             | ○                                                                                                                                                                               |
| バーカウンターからのドリンク提供 | ○                                                                                                                                                    | ○                                                                                                                                                                             | ×                                                                                                                                                                               |
| 乾杯時のドリンク持ち回り     | ○                                                                                                                                                    | ×                                                                                                                                                                             | ×                                                                                                                                                                               |
| 食器・グラス類の下げもの     | ○                                                                                                                                                    | ×                                                                                                                                                                             | ×                                                                                                                                                                               |
| 取り皿              | 陶器                                                                                                                                                   | サステナブルな素材の取り皿                                                                                                                                                                 | サステナブルな素材の取り皿                                                                                                                                                                   |
| テーブルコーディネート      | テーマ<br>コーディネート<br>多彩なコーディネートから<br>最適なものをご提案                                                                                                          | シンプル<br>コーディネート<br>すっきりとした<br>簡易的なコーディネート                                                                                                                                     | シンプル<br>コーディネート<br>すっきりとした<br>簡易的なコーディネート                                                                                                                                       |

※1 会場セッティングが転換の場合、および準備時間が2時間未満の場合は、お選びいただけません

# Diversity

国際的なイベントに欠かせない食の多様性



ハラル・ムスリムフレンドリー  
ベジタリアン・ヴィーガン向けメニューも  
提供可能です

イスラム教徒の方のためのハラルメニューや  
ベジタリアン・ヴィーガン向けメニューなども提供いたします  
国際的なイベント等でも安心してご利用いただけます

美味しくて華やかなベジタブルフィンガーフードなど  
ヴィーガン・ベジタリアン向けのお料理も  
お任せください

フィンガーフードだけにとどまらずスイーツや、  
しっかりと満腹感を得られるボリュームのお弁当まで  
様々なシーンにピッタリのヴィーガン料理をご提供します



キタアカリと  
野菜のピンチョス



チリビーンズの  
サンドウィッチ



ヴィーガン  
ブルーベリー  
チーズケーキ



エシカル弁当  
-ヴィーガン弁当-

## ホテルでなくても フレンチフルコース

フレンチフルコースを、税別 ¥10,000・¥12,000・¥1,5000 の  
価格帯でご用意しております  
ミシュランの星を持つ高級フレンチや、イタリアンの名店で腕を磨いた  
二戸シェフによるフルコースをお楽しみください



# Catering Plan

ケータリングプラン

※写真はイメージです ※価格は税抜です ※お1人様あたりの価格です



40名様から

全プラン40名様以上～  
1件20万円(税別)より承ります



セット価格

サービスクルー・運搬・設営費も  
すべて含まれております

2h

パーティー時間は2時間

全プラン2時間パーティーが基本  
時間の延長も承ります



準備時間は2時間

準備時間が十分にとれない場合  
テーブルコーディネートはシンプルに

## お料理のクラスとサービス



フルサポート

お料理・ドリンク  
全てをサービスクルーが  
サポートいたします



ドリンクサポート

バーカウンターからの  
ドリンク提供のみ  
サービスクルーが行います



ZEROサポート

サービスクルーはつかず  
お料理のご提供と  
後片付けのみを行います

★★★

サービスの手厚さ ※P5でも詳しくご紹介しています

★

ファーストクラス

メニュー数  
16品 ￥7,000  
(税抜)

ファーストクラスのお料理は  
ドリンクサポートでは  
ご提供できません

ファーストクラスのお料理は  
ZEROサポートでは  
ご提供できません

ビジネスクラス

メニュー数  
16品 ￥6,000  
(税抜)

ビジネスクラスのお料理は  
ドリンクサポートでは  
ご提供できません

ビジネスクラスのお料理は  
ZEROサポートでは  
ご提供できません

エコノミークラス

メニュー数  
12品 ￥5,000  
(税抜)

エコノミークラス

メニュー数  
12品 ￥4,500  
(税抜)

エコノミークラス

メニュー数  
12品 ￥4,500  
(税抜)

ベーシック  
エコノミークラス

メニュー数  
10品 ￥4,000  
(税抜)

ベーシック  
エコノミークラス

メニュー数  
10品 ￥3,500  
(税抜)

ベーシック  
エコノミークラス

メニュー数  
10品 ￥3,500  
(税抜)

テーブルコーディネート



テーマコーディネート

数十種類のコーディネートから  
イベントの趣旨にあったものを、  
ご提案いたします。



シンプル  
コーディネート

すっきりとした  
簡易的なコーディネート



シンプル  
コーディネート

すっきりとした  
簡易的なコーディネート

- ・40名様以下でのご注文の場合、ご紹介しているメニュー数よりも少ない品数でのご提供となります
- ・セッティング時間が2時間取れない場合、会場セッティングが転換(どんでん)の場合はフルサポートプランに限らせていただきます



## ファーストクラス

ワンランク上のおもてなしに  
シェフ厳選の食材を使用した  
ハイクラスメニューを含んだ  
豪華絢爛なラインナップ

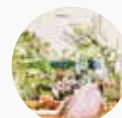
メニュー数  
16品 ￥7,000(税抜)  
ドリンクは別途ご注文下さい

参考メニュー構成

Jewel Food …2品  
Finger Food …2品  
江戸前握り寿司 …3貫  
冷製料理 …2品  
温製料理 …3品  
ハイクレード料理 …2品  
スイーツ …2品



フルサポート



テーマ  
コーディネート

2時間飲み放題【スタンダードプラン】を  
別途ご注文頂いた場合

おひとり様あたり  
￥8,500(税抜)

## ビジネスクラス

迷ってしまう程バラエティ豊かな食の祭典

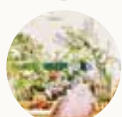
メニュー数  
16品 ￥6,000(税抜) ドリンクは別途ご注文下さい

参考メニュー構成

Finger Food …5品  
冷製料理 …4品  
温製料理 …4品  
スイーツ …3品



フルサポート



テーマ  
コーディネート

2時間飲み放題  
【スタンダードプラン】を  
別途ご注文頂いた場合

…▶ ￥7,500(税抜)

おひとり様あたり

## エコノミークラス

カジュアルに楽しむパーティーにライトなボリュームで

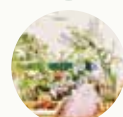
メニュー数  
12品 ￥5,000(税抜) ドリンクは別途ご注文下さい

参考メニュー構成

Finger Food …3品  
冷製料理 …4品  
温製料理 …4品  
スイーツ …1品



フルサポート



テーマ  
コーディネート

2時間飲み放題  
【スタンダードプラン】を  
別途ご注文頂いた場合

…▶ ￥6,500(税抜)

おひとり様あたり

ケータリングプラン (P.10～) の価格は、  
立食ビュッフェスタイル・東京23区内・本番2時間想定 of 料金です

- ・お時間の延長をご希望の場合はお気軽にお申し付けください (開催当日のご相談の場合、ご希望に沿いかねる可能性がございますので予めご了承ください)
- ・開催時間が2時間を超える場合、延長料金(サービススタッフ人件費、フリードリンク代など)を別途お申し受けいたします  
サービスクルー延長料金 クルー1名に対して¥1,500(税別)(¥1,650/税込)/30分 フリードリンク延長料金 お1人様¥300(税別)(¥330/税込)/30分





# Drink

ベーシックからオリジナルハーブドリンクまで種類豊富に

# Original Drink

## 香りはじけるノンアルコールソーダ 自家製ハーブスパークリング

濃厚に抽出したハーブエッセンスを使用した  
「ハーブコーディアル」を、ソーダで割ったドリンクです。  
甘酸っぱい味と、ハーブの持つ豊かな香りと色をお楽しみいただけます。



健康上や宗教上の理由で  
アルコールをお召し上がりになれないお客様にもお楽しみ  
いただくことができます



動物性食品は一切使用せずに製造  
植物性の食材のみを原料にした  
プラントベースのヴィーガンドリンクです



ペパーミント  
&  
レモングラス

# Free Drink 2時間飲み放題

時間延長の場合、お一人様 30 分あたり  
¥300 (税別) (¥330/ 税込) の追加料金を頂戴いたします  
※フリードリンク各メニュー共通

## ソフトドリンク

¥900 (税別) (¥1,100/ 税込)

- ・自家製ハーブスパークリング  
〈ペパーミント&レモングラス〉  
〈ローズヒップ&ハイビスカス〉
- ・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

## スタンダード

¥1,500 (税別) (¥1,650/ 税込)

- ・ビール
- ・赤白ワイン
- ・ウイスキー  
(水割り / ハイボール)
- ・レモンサワー
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・ミネラルウォーター

## プレミアムプラス

¥2,100 (税別) (¥2,310/ 税込)

- ・スパークリングワイン (乾杯用)
- ・グレープフルーツサワー
- ・自家製ハーブサワー  
〈ペパーミント&レモングラス〉  
〈ローズヒップ&ハイビスカス〉
- ・自家製ハーブスパークリング  
〈ペパーミント&レモングラス〉  
〈ローズヒップ&ハイビスカス〉
- ・ビール
- ・赤白ワイン
- ・ウイスキー  
(水割り / ハイボール)
- ・レモンサワー
- ・オレンジジュース
- ・ウーロン茶
- ・ミネラルウォーター



サスティナブルな紙カップでご提供いたします  
+100 円でグラスへの変更が可能です



グラスでご提供いたします

# Count 杯数カウント

実際にお召し上がり頂いた実数で精算するプランです

## 【1 杯あたりの価格】

|                       |                     |                    |                     |
|-----------------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| ・ビール                  | ¥350 (税別) ¥385 (税込) | ・オレンジジュース          | ¥250 (税別) ¥275 (税込) |
| ・ウイスキー                | ¥350 (税別) ¥385 (税込) | ・ウーロン茶             | ¥250 (税別) ¥275 (税込) |
| ・赤, 白ワイン              | ¥350 (税別) ¥385 (税込) | ・コーラ               | ¥250 (税別) ¥275 (税込) |
| ・スパークリングワイン           | ¥450 (税別) ¥495 (税込) | ・ホットコーヒー           | ¥300 (税別) ¥330 (税込) |
| ・レモンサワー               | ¥350 (税別) ¥385 (税込) | ・アイスコーヒー           | ¥250 (税別) ¥275 (税込) |
| ・グレープフルーツサワー          | ¥350 (税別) ¥385 (税込) | ・ホットティー            | ¥300 (税別) ¥330 (税込) |
| ・ローズヒップ&<br>ハイビスカスサワー | ¥350 (税別) ¥385 (税込) | ・アイ스티ー             | ¥250 (税別) ¥275 (税込) |
| ・レモングラス&<br>ペパーミントサワー | ¥350 (税別) ¥385 (税込) | ・ミネラルウォーター         | ¥150 (税別) ¥165 (税込) |
|                       |                     | ・ペリエ               | ¥250 (税別) ¥275 (税込) |
|                       |                     | ・自家製ハーブ<br>スパークリング | ¥250 (税別) ¥275 (税込) |

- ブランナーより想定杯数をご提案しますので、  
それを参考に想定杯数をご指定下さい
- ご決定いただいた想定杯数が最低料金となります
- 当日は、想定杯数と同じ量を予備としてお持ちします
- 想定杯数を超えた杯数分、追加料金をご請求いたします
- 持参した予備を超えた商品はその時点で売り切れとなります



サスティナブルな紙カップでご提供いたします  
+50 円でグラスへの変更が可能です

※ 赤白ワイン、スパークリングワインは、8 杯単位でご提供  
※ ホットコーヒー、ホットティーは10 杯単位のご提供

## サスティナブルな ケータリングを目指して

お食事に必要な取り皿は、陶器のものと  
使い捨て出来るタイプの 2 パターンをご用意しています  
使い捨て容器は、プラスチック容器ではなく  
環境にやさしい自然由来の素材のものをご用意いたします



## サトウキビモールドプレート

原料は、製糖過程で排出するサトウキビの搾りかす  
「バガス」を 100 パーセント使用したプレート

## 白樺材の木製フォークスプーン

内装材や家具材のほか、樹液からスキンケア商  
品が開発されたり、ほぼ捨てる部分がないサス  
テナブル樹木から生まれたカトラリー。



## ドリンクカップ

外側はクラフト素材で、  
自然な風合いの  
紙製二重断熱カップ。  
冷たいお飲物はもちろん  
熱々ドリンクも



# Option

## オンリーワンのイベントに ロゴプリントフード&ドリンク

イベントロゴやコーポレートロゴで特別なおもてなし！

※ 30 個以上から承ります  
※ ロゴのデザインにより、プリントが鮮明にならない場合がございます  
※ ミニバーガー・スクエアケーキは、シーズンメニューよりご提供いたします



ロゴ旗付きミニバーガー



フレッシュハーブと  
ミラノサラミのレター



ロゴプリントフード  
ポークリエットと  
グリュイエールチーズの  
タルトレット



ロゴプリントフード  
ポワローのフラン  
北海道産の毛蟹サラダ



ロゴプリント  
クッキー



ロゴプリント  
スクエアケーキ



ロゴプリント  
エスプーマドリンク



全て個包装で取り分け不要 安心安全なビュッフェスタイル

## Safe and secure buffet



全てのお料理を 1 人前ずつ蓋つきのカップに盛りつけて  
ビュッフェスタイルでご提供する、カップフードビュッフェ

各プランに+500円(税抜)



(例) ビジネスクラス  
¥4,500(税抜)

メニュー数  
16品



ビジネスクラス  
¥5,000(税抜)

メニュー数  
16品

- ・ P7 ページでご紹介しているケータリングプランの、各クラスに追加して頂けるオプションです
- ・ おひとり様あたり、+500 円（税抜）で、すべてのお料理を個包装でご提供いたします
- ・ 蓋つきのカップを使用し、感想や異物混入を防ぐことができるため、長時間のご提供にも向いています
- ・ 環境に配慮したサステナブルな素材のカップを中心に使用しています





# Decoration

追加料金不要でご提供華やかなテーブル装飾



フルサポートのケータリングをご利用いただくお客様に、追加料金無しで多彩な世界観のテーブルコーディネートを提供しております

イベントの趣向にあったものを、プランナーから提案いたします ※ 生花をご希望の場合は別途費用が発生いたします

ナチュラル



ナチュラルモダン



カントリー



グリーンテラス



ピクニック



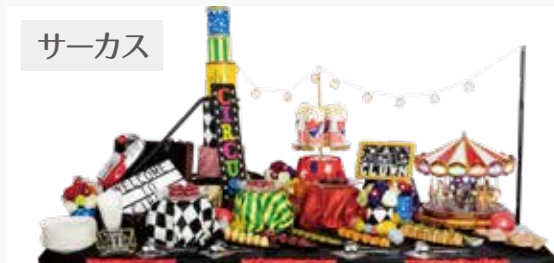
ワイナリー



キャンプ



サーカス



アトリエポッス



スターダスト



ライブラリー



アンティーク



ラグジュアリー



ジャズ



ハワイアン



ブルックリン



アジアリゾート



パイレーツ



ジャパニーズ-禅-



ジャパニーズ-舞-



クラシカル



フューチャー





# Decoration 追加料金不要でご提供華やかなテーブル装飾

## Season Event Coordinate シーズン・イベントコーディネート



フルサポートのケータリングをご利用いただくお客様に提供しております

イ季節のイベントに合わせた、期間限定の特別なコーディネートです

旬の食材を使った、イベントにピッタリのお料理とともに、パーティーを彩ります

※ 画像はイメージです ※提供時とは一部備品が異なる可能性があります



クリスマス仕様の限定フード &スイーツもお楽しみに！

# Simple Coordinate シンプルコーディネート



ドリンク  
サポート



ZERO  
サポート

フルサポート以外のケータリングではこちらのシンプルコーディネート(簡易的なコーディネート)を提供いたします

フルサポートでも、会場セッティングの転換が必要な場合

および準備時間が2時間未満の場合は、シンプルコーディネートを提供させていただきます



# Option 会場を華やかにする特別な演出

## 生花のフラワーアレンジメント (価格はお相談ください)

ゲストテーブルやお料理テーブルの装花など、ご相談に応じます

例：写真のアレンジメント ¥30,000 (税別) (¥33,000/税込)





# Option

ゲストの目の前で仕上げるライブクッキング



## 出張シェフによるライブクッキング

フォリクラッセ・ケータリングのシェフをパーティー会場に派遣

ゲストの目の前で料理を仕上げ、直接ゲストにお渡しするサービスです  
出来立てのお料理でイベントは大盛り上がり！  
ライブクッキングならではの料理をお楽しみください

※30名様以上に承ります  
※シェフの人員費は含まれております

※画像はイメージです  
※価格は税別です



### 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 ¥1,800(税別) (¥1,980/税込) 国産牛 1人前 ¥2,500(税別) (¥2,750/税込)

ゲストの目の前でローストビーフをカットいたします



### 牛骨ラーメン ローストビーフトッピング

1人前 ¥1,800(税別)(¥1,980/税込)

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提供いたします  
寒い季節に人気のメニューです



### 90cmの大鍋フード

例：バエリアの場合 1台 ¥120,000(税別)～ ¥132,000(税込)  
(お一人様200g召し上がる場合は100名様分)

チキンオーパライスや焼きそば、ご飯料理など様々な料理を提供可能です



### 黒毛和牛100%ハンバーグ

1人前 ¥1,800(税別)(¥1,980/税込)

国産黒毛和牛100%のパティをシェフがふくらジュースに焼き上げます  
出来立てアツアツをご賞味ください



### ローストチキンのカットサービス

1人前 ¥1,500(税別)(¥1,650/税込)

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提供いたします



### 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  
お好みのお料理にして提供いたします



### 江戸前握り寿司

1人前 ¥2,000(税別)～(60名様より承ります)  
(¥2,650/税込)

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

別途雇台の手配も可能です  
1台につき ¥20,000(税別)(¥22,000/税込)  
※配達費別途

# Food Box

フォリクラッセのお料理を個食スタイルで



### デリバリーのみ

お届けのみの料金です  
スタッフによる配膳は  
含んでいません



### 30 個以上から

1 回のご注文は 1 種類につき  
30 個以上から承ります  
23 区内は配送料無料です



### 飲み物のご注文

ドリンクのご注文も  
ご一緒に承ります  
別途ご注文ください

### Buffet for You

## おひとり様ビュッフェ

¥4,000 (税抜)

感染症対策とビュッフェパーティーの華やかさを両立。キラキラ輝くお料理を、おひとり分ずつ盛りつけて BOX に入れてご提供します。ビュッフェテーブルが必要ないので、設営時間が短い懇親会や、お持ち帰り用としてもご利用頂けます。

※メニューは、季節のオススメのお料理をご注文ごとにご提案いたします



### 会食弁当

## フレンチ・エクラ ¥3,300 (税抜)

贅沢なメイン料理に加え、バラエティー豊富な野菜料理が全体を華やかに彩る、満足度の高いお弁当です。高級感のある黒色のボックスでお届けいたします



### 会食弁当

## フレンチ・ミニヨン ¥2,300 (税抜)

野菜と魚介類をたっぷりと使用した、ヘルシーで、お手軽に楽しめるフレンチ BOX です。社内セミナーやカジュアルな会食にオススメです。プラスチックを使用しない植物由来のボックスでお届けいたします



### お飲み物も一緒にお届けいたします

ミネラルウォーター (500ml) 150 円  
ウーロン茶 (500ml) 200 円

缶ビール (350ml) 400 円  
缶レモンサワー (350ml) 350 円  
缶ハイボール (350ml) 350 円

※左記以外にも各種取り揃えております  
お気軽にお申しつけ下さい

※価格は全て税抜き

## ご注文時のお願いと キャンセルポリシー (フードボックス)

掲載している写真はイメージです。メニューは、季節のオススメのお料理をご注文ごとにご提案いたします  
ドリンク・サービススタッフによるケアは含まれておりません。必要な場合は別途ご注文下さい  
1 回 30 個以上よりご注文を承ります。最終発注は、お届け日の 5 日前までにお願いいたします

ご利用キャンセルの場合、下記の通りキャンセル料金が発生致します  
・開催日の 5 日前～2 日前 最終見積金額 (税込) の 50%  
・開催日の前日～当日 最終見積金額 (税込)





# How to Order

ケータリングご利用の流れ

## 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、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  
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  
ご案内できるよう努めております

お客様にお伺いしたいこと

お料理やドリンクの発注数の他に、以下の情報も必要です

- ・当日のレイアウト、お借りできるテーブルのサイズ
- ・タイムスケジュール
- ・飲料水の出る水栓設備の有無
- ・電源の有無
- ・荷捌き場の車高制限
- ・会場までの搬入導線 …等

### 【仮予約期間】

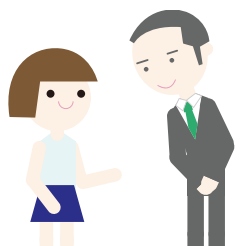
仮予約期間は、お問い合わせから**12日間**とさせていただきます。

お問い合わせからイベント当日まで**1 か月未満の場合**、仮予約期間は、お問い合わせから**7 日間**です

期日までにご検討頂き実行の有無(弊社に依頼するかどうか)をお知らせ下さい。ご連絡頂けない場合は、**自動リリース**とさせていただきます

## 3

ご成約(ご注文確定)



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  
弊社あてにご返送ください  
こちらをもってご成約が完了いたします  
※ **開催日の7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、  
パーティー本番の前日までに  
お振込みをお願いしております

## 5

パーティー当日



パーティー本番開始の  
**2時間前**より準備をいたします



パーティーをお楽しみください



パーティ終了後、**約1時間程度**で  
撤収を完了いたします

## よくあるご質問 Q&A

### Q. 注文はいくらから/何人から可能ですか？

A. 200,000円(税別)から承っております。  
各プランのご利用人数の目安は40名様以上です。  
40名様未満でもお請けすることはできますが、  
プランに記載されているメニュー構成よりも品数が少なくなります。

### Q. いつまでに注文すればいいですか？

A. 実施日の 7 日前(土日祝日を含む)までにご注文内容の  
最終確定をお願いしています。

### Q. 自分たちで用意するものはありますか？

A. とくにご用意いただくものはございません  
テーブル・イス等は基本的に会場のものを使用いたします  
お料理・ドリンクに関する備品はすべて弊社が持参いたします

### Q. パーティーの準備・片付け時間はどのくらいかかりますか？

A. 本番の 2 時間前より搬入作業・準備を始めさせていただきます  
片付けには1時間をいただいております。  
パーティーの前後の時間も会場の手配をお願いいたします。

### Q. 会場の転換・どんでんの対応はできますか？

A. フルサポートプランなら可能です。  
スタッフの人手がかかりますので、ドリンクサポートプランおよび  
ゼロサポートプランではご対応できかねます。

### Q. 生ゴミ等は持ち帰ってもらえますか？

A. はい。弊社が持ち込んだ備品・生ごみは全て持ち帰ります

### Q. 遠方エリアでも対応していますか？

A. はい。対応しております  
内容によって関東圏以外は厳しいかもしれませんが  
遠慮なくご相談ください

### Q. パンフレット記載プラン以外でも対応可能ですか？

A. もちろん、可能でございます  
ご希望やイベントの趣旨に合わせてオリジナルプランの作成も  
可能でございます。

## キャンセルポリシー (ケータリングパーティー)

開催日の7日前※1 までに、プラン内容やご人数の最終確定をお願いいたします

最終確定後の人数変更は、**人数追加に限り**開催日の 6 日前までご対応可能です  
(減員についてはご対応いたしかねますので、7 日前までに最少人数の確定をお願いいたします)

・ご利用キャンセルの場合、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※2

◇ 開催日の 7 日前～2 日前 最終見積金額 (税込) の 50%

◇ 開催日の前日 ----- 最終見積金額 (税込) の 80%

◇ 開催日当日 ----- 最終見積金額 (税込) の 100%

※1 年末年始・お盆休み・ゴールデンウィーク・国民の祝日などが  
期間内に含まれる場合は都度ご確認くださいませ

※2 フルコースのご予約に関しては、開催日の 5 日前のキャンセルから  
最終お見積りの 100%をキャンセル料として頂戴いたします  
デリバリーのキャンセルポリシーについては P.18 をご確認ください

## 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 東京都足立区曙町 5-11

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 東京都足立区曙町 5-11



