



FUORICLASSE

料理とテーブルコーディネートで魅了する
フォリクラッセケータリング



フォリクラッセの特徴



料理を手掛けるのは
ミシュラン受賞フレンチ出身のシェフ



スマートなサービスクルーによる
上質なおもてなし



数十種類のテーブルコーディネート
追加料金なしでご提供

Finger Food

手に取りやすく、召し上がりやすい
ミニバーガーやピンチョスなど
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
個性溢れるひと皿サイズのお料理



冷温製料理

旬の素材をふんだんに使用した
サラダやマリネなどの冷製料理や
肉や魚を使用した煮込み料理やソテー
ペンネやライスなどボリュームのあるメニューも



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



赤ピーマンのムースリング

フォアグラのテリーヌ青梅の香り

パーティープラン



40名様から

全てのプランの
ご利用人数は40名様以上です



パーティー時間は2時間

時間の延長も承ります
詳細はお問い合わせください



フルサポート

お料理・ドリンク、全てを
サービススタッフが
サポートいたします



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
シンプルなものとします



セット価格

パーティープランには
料理・ドリンクのほか
サービスクルー・運搬設置費も
すべて含まれております

Party Plan

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

お料理 全 16 品 ファーストクラス

8,000 円 (税抜)

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



迷ってしまう程
バリエティ豊かな食の祭典

ビジネスクラス

参考メニュー構成

お料理 全 16 品	Finger Food	…5 品
7,000 円 (税抜)	冷製料理	…4 品
	温製料理	…4 品
	スイーツ	…3 品



趣旨をとわず 幹事様からの
支持率 第 1 位

エコノミークラス

参考メニュー構成

お料理 全 12 品	Finger Food	…3 品
6,000 円 (税抜)	冷製料理	…3 品
	温製料理	…4 品
	スイーツ	…2 品



ボリューム感と
お求めやすさを両立

ベーシック エコノミークラス

参考メニュー構成

お料理 全 10 品	Finger Food	…2 品
5,000 円 (税抜)	冷製料理	…3 品
	温製料理	…4 品
	スイーツ	…1 品

FREE Drink

2時間フリードリンク
スタンダード

上記プランの料金内にこちらのドリンクが含まれています

- ・ビール
- ・ウイスキー
- ・オレンジジュース
- ・赤ワイン
- ・ハイボール
- ・ウーロン茶
- ・白ワイン
- ・レモンサワー
- ・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



Option



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

各プランに+500 円 (税抜)

全てのお料理を1人前ずつ取りやすい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**
小分けになっているので、ゲストがお料理を取り分ける手間がなく蓋つきなので乾燥や異物混入を防ぐこともできるので、長時間のご提供も安心

環境に配慮した
パルプ製のカップを使用

Grade Up



グラス提供&乾杯酒を含むプランにアップグレードができます

Free Drink Premium+

2時間フリードリンク・プレミアムプラス

各プランに+600 円 (税抜)

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

グラスでご提供



※太字のアイテムが、
スタンダードプランには
含まれていないアイテムです

ご注文時のお願いとキャンセルポリシー (パーティープラン)

開催日の7日前※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
※ 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
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
予めご了承ください

- | | |
|--------------|--------------------|
| ・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% |

Option Staff Obento

運営スタッフ様のランチに



スタッフ様限定

運営でお忙しい
スタッフ様用の
お食事として



1種類5個以上～

1種類あたり
5個以上から承ります

※スタッフ弁当のみのご注文は承ることが出来ません
※ケータリングパーティープランと併せてご注文ください
※発注数量の確定は実施 3 日前までにご連絡下さい

01. フレンチのり弁 サーモンの西京味噌グラタン トリュフ風味のおかかご飯

フレンチテイストにアレンジした弁当の代名詞『のり弁』。

香り高いトリュフおかかご飯に海苔を敷き、大きなサーモンの西京味噌グラタンを配置。低温調理でふんわりと柔らかい食感に仕上げたサーモンと、食欲をかき立てる西京味噌ソースの香ばしい香り。5 種の色とりどりの野菜のおかずが目にも美しいお弁当です。

特定原材料等 (28 品目中) 小麦・卵・乳製品・ゴマ・鮭・大豆

サーモンの西京味噌グラタン ココナッツかぼちゃ 赤キャベツのヴィネガー煮
紅くろり大根のレモンマリネ 茄子田楽 ブロッコリーペペロンチーノ ご飯 海苔 トリュフおかか

¥1,400 (税抜)



02. 真空低温調理の柔らかローストポーク 生姜おろしご飯

豚ロース肉を調味液と共に真空にして低温調理。徹底した温度管理でじっくり調理することでしっとり柔らかくに仕上げたローストポークに、特製ジンジャーソースをたっぷりかけました。ふつうの生姜焼き弁当とは一味違う、上品さとボリューム感を兼ね備えたお弁当です。

特定原材料等 (28 品目中) 小麦・ゴマ・大豆・豚肉・りんご

ローストポーク ジンジャーソース レンコン ご飯
ココナッツかぼちゃ 紅くろり大根のレモンマリネ 茄子田楽 ブロッコリーペペロンチーノ

¥1,300 (税抜)



03. 国産鶏胸肉の真空低温調理 アンチエイジングソース トリュフ風味おかかとご飯

真空調理でゆっくり火を入れた国産若鶏のしっとり柔らかなサラダチキンに、エクストラバージンオイルとミニトマトやパセリ等を合わせたコクのある特製ソースを合わせました。ピーツでピンクに色付けしたボイルドエッグやブロッコリー、豆などの低糖質・高タンパク質のヘルシーなお弁当です。

特定原材料等 (28 品目中) 小麦・卵・乳製品・ゴマ・大豆・鶏肉

真空低温調理のチキン アンチエイジングソース ミニトマト ボイルドエッグ ピーツタルタル スナッPEndウ
紅くろり大根のレモンマリネ ブロッコリーペペロンチーノ レッドキニービーンズ ご飯 トリュフおかか

¥1,300 (税抜)



04. Plant-Based ヴィーガン ECO ハッシュドソースの豆腐ハンバーグ 大葉味噌とナッツ海苔ご飯

豆腐ハンバーグは、山芋やひじき等を練りこんで食べ応えのある大きさに焼き上げました。トマトとキノコをたっぷり使ったハッシュドソースをかけ、豆乳チーズでコクをプラス。おからの揚げ春巻きには特製チリソースを合わせ、厚揚げのステーキは梅肉ソースと大葉の香りでさっぱりと。大豆製品のフルコース。

特定原材料等 (28 品目中) 小麦・落花生・カシューナッツ・ごま・大豆・やまいも・アーモンド

豆腐ハンバーグ おからの春巻き 厚揚げステーキ梅肉ソース ご飯 ヴィーガン味噌 ヴィーガンふりかけ
ココナッツかぼちゃ 紅くろり大根のレモンマリネ 茄子田楽 ブロッコリーペペロンチーノ

¥1,300 (税抜)



05. Plant-Based ヴィーガン ECO プラントベースの唐揚げ & つくね パプリカ味噌ご飯

大豆ミートに生姜醤油を揉みこんで、細かく叩いたゴボウを纏わせて食べ応えを UP !カラッと揚げたヴィーガントタルタルソースを添えたプラントベースの唐揚げ。つぶしたひよこ豆に玉ねぎや椎茸のみじん切りを加えて海苔を巻いて揚げたつくね。厚揚げステーキにはさっぱり梅のソースを合わせています。

特定原材料等 (28 品目中) 小麦・ゴマ・大豆

プラントミートとゴボウの唐揚げ ピーツのタルタル ひよこ豆のつくね 厚揚げステーキ梅肉ソース
ココナッツかぼちゃ 紅くろり大根のレモンマリネ 茄子田楽 ブロッコリーペペロンチーノ
ごはん パプリカと味噌のヴィーガンソース

¥1,300 (税抜)



Food Box

フードボックス

Buffet for You

おひとり様ビュッフェ

ビュッフェパーティーの華やかなお料理を、一人分ずつカップに取り分けて、BOXに入れてご提供します。会場にビュッフェテーブルを設置する必要がないので、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。

¥3,500 (税抜)



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



飲み物のご注文

ドリンクのご注文も
一緒に承ります
別途ご注文ください



30 個以上から

1 回のご注文は
30 個以上から承ります
23 区内は配送料無料

Drink

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

会食弁当

従来型の幕の内弁当とは一味違う、色とりどりの食材を贅沢に使用したお弁当。新鮮な魚介や、うま味溢れるお肉料理と、繊細に仕上げられた野菜が箱一杯に詰まった、満足感溢れる内容です。蓋つきのボックスに一つ一つ丁寧に熨斗を巻いてお届けしますので、VIP へのご提供にもオススメです。



6マス

フレンチ エクラ弁当

贅沢なメイン料理加え、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。

¥2,800 (税抜)



4マス

フレンチ ミニヨン弁当

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。

¥1,800 (税抜)

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 回の 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

- ・ 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)

お問合せ先

日比谷スカイカンファレンス
〒105-0003
東京都港区西新橋 1 丁目 1 番 1 号
日比谷フォートタワー 11 階
☎ 03-3508-1690