

料理とテーブルコーディネートで魅了する
フォルクラッセケータリング



FUORICLASSE



唯一無二の
独創的で美しいフードの数々

まるで宝石のように美しくおしゃれなフィンガーフードや、季節の食材を活かした美しく個性豊かなお料理の数々は、食べるのがもったいないほど



有名店出身のシェフによる
レストラン顔負けのクオリティ

フレンチ・イタリアンの名店で磨き上げた技術と洗練されたセンスで生み出された、美味しくスタイリッシュなお料理をぜひご堪能ください



定番の大皿料理も
ワンランク上の一品に仕上げます

サラダやローストビーフなどの冷製料理や、パスタやピラフ、煮込み料理などの温製料理は洗練されたアレンジで、ちょっとした驚きとともに楽しめる特別な一品に



親切丁寧なおもてなし

ドリンクサービスや、お料理のコントロール、ゲストのケアは、サービススタッフにお任せください。親しみやすさとプロフェッショナルな対応で、お客様を心よりお待ちしております



料理をより華やかに彩る
テーブルコーディネート

お料理テーブルは、料理だけでなく、テーブル全体が特別な思い出になるように華やかに装飾いたします。テーブルコーディネートは無償でご提供しております



非日常を感じられる
テーマ別のテーブル装飾も

クリスマスやお花見など季節のイベントにあわせた装飾や、テーマ性のあるテーブルコーディネートは、会場全体を非日常の空間に演出いたします



海外ゲストのおもてなしに
ヴィーガンやハラルにも対応

動物性食品を一切使用しない、ヴィーガン料理やアルコールと豚肉を使用しないハラル料理※にも対応いたします
お問合せの際にお申しつけください



※弊社では「豚肉（エキス含む）とアルコールを使用しない料理」を、ハラル対応メニューと定義。調理の際には、まな板や包丁などの調理備品を分けて使用しています。こちらの定義をご理解いただいたうえで、「ハラル対応メニュー」をご利用ください。

PARTY PLAN



40名様から※1

全プラン40名様以上から承ります



2時間パーティー

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



準備は2時間・片付け1時間※2

準備時間が十分にとれない場合
テーブルはシンプルなコーディネート



セット価格

プランには人件費・運搬設置費も
すべて含まれています

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華やかなラインナップ

お料理全16品 ファーストクラス

8,500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
ハイグレード料理	…2品
スイーツ	…2品



特別なゲストのおもてなしに
格調高いひとときを

ビジネスクラス

参考メニュー構成

お料理全16品

7,500円(税抜)

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



ビジネスシーンにふさわしい
洗練された空間と味

エコノミークラス

参考メニュー構成

お料理全12品

6,500円(税抜)

Finger Food	…3品
冷製料理	…3品
温製料理	…4品
スイーツ	…2品



気軽な集まりにもぴったり
信頼感を深めるひとときに

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

5,500円(税抜)

Finger Food	…4品
冷製料理	…3品
温製料理	…2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



※1 ゲストが40名様以下の場合、1回のケータリングにつき20万円(税抜)以上より承ります。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

※2 22時以降の作業が発生する場合には、別途、深夜料金(30分375円(税抜)/スタッフ1名)を頂戴いたします

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

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ので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%



FUORICLASSE フォリクラッセケータリング

〒120-0023 東京都足立区千住曙町 5-11

【TEL】03-5284-4466

【MAIL】fuoriclasse@pointworld.co.jp

【HP】<https://fuoriclasse.pointworld.net/>

Option Staff Obento

運営スタッフ様のお弁当に

エシカル弁当

※スタッフ弁当のみで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 5 日前までにご連絡下さい



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



メインは 3 種

メインは魚・肉・ビーガンの
3 種からお選び頂けます



1 種類 30 個以上～

1 種類あたり
30 個以上から承ります

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

¥1,400 (税抜)

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
紅くる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



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

¥1,300 (税抜)

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かりと柔らか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 紅くる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



03. 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

¥1,300 (税抜)

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 紅くる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



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	缶ビール (350ml)	400 円
ウーロン茶 (500ml)	200 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

※写真はイメージです

※食材の入荷状況により、予告なく内容が変更になる
場合があります

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、お一人分ずつカップに取り分けて、9マスの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ないので、設営時間が十分にとれない懇親会にもおすすめです。

¥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
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

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・エシカル弁当)

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)



FUORICLASSE

フォリクラッセケータリング

〒120-0023 東京都足立区千住曙町 5-11

【TEL】 03-5284-4466 【MAIL】 fuoriclasse@pointworld.co.jp

【HP】 <https://fuoriclasse.pointworld.net/>