



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



10万円 (税抜) より
1件のごオーダーにつき
10万円より承ります



30名様から
全てのプランの
ご利用人数は 30名様以上です

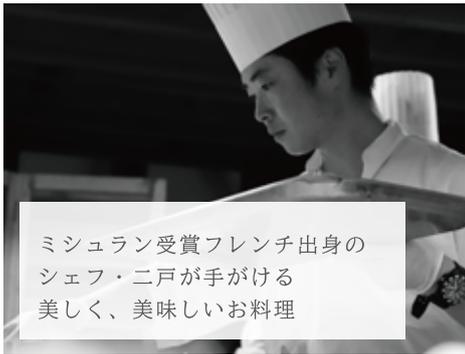


2時間
2時間の価格です
時間の延長も承ります
詳細はお問い合わせください



掲載メニューは参考例です
ご希望に応じたお料理の構成を
プランナーからご提案します

フォリクラッセ・ケータリングの特徴



ミシュラン受賞フレンチ出身の
シェフ・二戸が手がける
美しく、美味しいお料理



スマートなサービスクルーによる
上質なおもてなし



数十種類ものユニークな
テーブルコーディネート
を追加料金なしでご提供

FIRST-CLASS

迷ってしまう程バラエティ豊かな食の祭典

お料理全 **20品** **8,800円** (8,000円 / 税抜)

ジュエルフード 3品

- ・キャビア&エッグ
- ・大根のペールに包まれた
フォアグラのテリーヌ
- ・ピーツのカクテル
北海道産雲丹のコンソメ

フィンガーフード 3品

- ・ブランドードとエスカリパータ
- ・トマトとプロッコリーのテリーヌ
- ・ポークリエットのキッシュ

江戸前にぎり寿司 盛り合わせ [特上]

お1人あたり **3貫**
中トロ、いか、まぐろ、自身
赤海老、サーモン、穴子
いくら軍艦、うに軍艦、数の子
海老、えんがわ、など

* 11月~12月のメニュー例

冷製大皿料理 4品

- ・ローストビーフ 青柚子和風ヴィネグレット
- ・地鶏もも肉と千寿ネギの油林鶏
- ・タスマニア産サーモンのマリネと
ベビーリーフフレンチマスタード風
- ・クリスプシューストリング
&フィッシュフライアイオリソース

温製大皿料理 4品

- ・スパゲッティーベスカトーレ
- ・鮮魚のレモンオイル焼き
ブルノアゼット風味
- ・もち豚と聖護院かぶのオープン焼き
ピカントソース
- ・ハヤシソースのふわふわオムライス

スイーツ 3品

- ・バウンドフランボワーズ
- ・マロンシャンティエーのガトーショコラ
- ・ピスタチオとベリーの ロールケーキ

BUSINESS-CLASS

趣旨をとわず 幹事様からの支持率 第1位

お料理全 **15品** **6,600円** (6,000円 / 税抜)

ジュエルフード 2品

- ・ほうれん草のパバロア
ペアルネーズソースとキャビア
- ・滑らかなフォアグラテリーヌと
ベトラープの水晶

フィンガーフード 1品

- ・イベリコハムのディップと
メークインのトルティージャ

江戸前にぎり寿司 盛り合わせ [定番]

お1人様あたり **2貫**
まぐろ、いか、サーモン、甘海老、
いくら軍艦、まぐろたたき軍艦、
自身、たまご、数の子、
えんがわ、穴子、など

冷製大皿料理 3品

- ・旬の緑黄色野菜と
カッターチーズのシーザーサラダ
- ・キハダマグロの炙り ラビゴットソース
- ・メキシカンタコス風
牛モモ肉のペッパーロースト

温製大皿料理 4品

- ・スパゲッティーカルボナーラ
- ・地鶏ささみと白ゴマの豆乳うどん
- ・季節の鮮魚のロースト プイヤベースソース
- ・野沢菜とちりめんじゃこの炊き込みご飯

スイーツ 3品

- ・アップルチーズケーキ
- ・珈琲バウンド
- ・オレンジのプッシュュー

* 1月~2月のメニュー例

ボリューム感と お求めやすさを両立

ECONOMY-CLASS

お料理全 12 品

5,500 円 (5,000 円 / 税抜)

フィンガーフード 3 品

- ・新じゃがのローストと鴨のコンフィ
- ・海老カッタータルバーガー
- ・こむすびバリエーション

温製大皿料理 4 品

- ・もち豚と季節野菜のシャール風ロースト
- ・ベトナム風蒸し鶏と水菜のフォー
- ・あさりと鶏肉のニース風ピラフ
- ・ほうれん草のタリアテッレ
季節野菜のホワイトソース

冷製大皿料理 3 品

- ・小エビのエスニックマリネ
アジアフレバーサラダ
- ・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

スイーツ 2 品

- ・ディアマンショコラ
- ・フィナンシェフランボワーズ

* 5月～6月のメニュー例

手に取りやすい フィンガーフードバリエーション

FINGER FOODS SELECT

お料理全 7 品

4,400 円 (4,000 円 / 税抜)

フィンガーフード 6 品

- ・ツナとキタアカリポテトのバケットファルシーサンド
- ・季節野菜のカボナータとマグロのフラワーライスペーパー
- ・サツマイモと鴨肉のサモサバイ
- ・季節の根菜のモザイク仕立て パンチャッタのデューセル
- ・小エビのテルミドル
- ・旬の秋刀魚のリエット

スイーツ 1 品

- ・マロンカシスムース

* 9月～10月のメニュー例

大皿料理を中心とした Lite Meal

LIGHT MEAL SELECT

お料理全 8 品

4,400 円 (4,000 円 / 税抜)

冷製大皿料理 5 品

- ・秋隠元とマッシュルーム
ドイツソーセージのハニレモンサラダ
- ・海老フリッター オーロラソース
レッドキャベツのコールスロー
- ・フライドチキン&ナチュラルポテト
スパイスクリームソース
- ・秋刀魚のセビーチェ 水菜ミックスサラダ添え
- ・鶏胸肉のスチームミックススパイス風味

温製大皿料理 2 品

- ・ミートソースとマッシュポテトグラタン
アッシュバルマンティエ
- ・ムール貝とオリーブのニース風ピラフ

スイーツ 1 品

- ・赤ワインとショコラのガトー ベリー添え

* 9月～10月のメニュー例



ABOUT DRINK

掲載されている全ブランドは
2時間フリードリンク・ベーシック付き

FREE DRINK "Basic"

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

Grade Up!

お1人様¥550 (¥500/税抜) 追加で
ベーシックプランのドリンクに下記メニューをプラス!
2時間フリードリンク・プレミアム+
FREE DRINK "Premium+"

- ・スパークリングワイン (乾杯分)
- ・カシスオレンジ
- ・ジントニック
- ・カシスソーダ
- ・自家製ハーブスパークリング
- ・カシスウーロン

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
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%

お問合せ先

JPTOWER
Hall & Conference

TEL: 03-5222-1800
E-mail: jptower-hall@congre.co.jp

※ご精算は、ケータリング提供会社より直接の請求となります。

2021年3月1日現在



ethical

エシカルBENTO

by FUORICLASSE



直訳すると、「倫理的」「道徳的」という意味のエシカルという言葉。

これからの時代に、『地球環境や社会にとってより良いものを作り、選んでもらいたい』という願いをお弁当という形に詰め込みました。SDGsの目標に掲げられている『つくる責任 つかう責任』に対する取り組みとして、完全受注生産にてフードロスゼロを目指しています。

BOX

弁当の容器は、可能な限りプラスチック製品を使用せず、ファルカタ材製の容器を採用。5年で資源として活用できる早成樹で森林伐採による環境破壊を防ぐことができます。

Organic

化学肥料や農薬を使用せず栽培することで、農地へのダメージや、生産者の健康被害も防ぐことができる。国産オーガニック野菜を多く使用しています。

Vegetable broth

調理の過程で発生する野菜の皮やヘタなど、捨てられることの多い部分を集め丁寧に汁を取って“ベジブロス”として再利用。抗酸化物質など栄養豊富でやさしい風味の汁でご飯やスープを仕上げています。

Plant-based Food

環境問題を助長させないために、自分自身の健康増進のために、サステイナブルな食生活として注目を集めているプラントベースフードを手軽なお弁当で。

MENU

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色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。

Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28品目中)
小麦・卵・乳製品
ゴマ・鮭・大豆

¥1,100
(税込¥1,210)



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。生の生姜をたっぷり使ったソースは、胃腸を刺激して活性化させたり、血行を良くして身体を中から温めてくれるほか、抗菌作用や抗酸化作用もあり、健康増進にピッタリ！

Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28品目中)
小麦・ゴマ・大豆
豚肉・りんご

¥1,000
(税込¥1,100)



ご注文の お願い

1種類につき、5個以上からご注文を承ります。ご注文の確定は、ご利用予定日の7日前までをお願いいたします。ご注文数の変更は、3日前まで可能でございます。【キャンセルポリシー】2日前～前日昼12時まで：50% 前日の昼12時以降：100%
【空き容器について】納品時に容器用のゴミ袋をお渡し致します。空き容器は原則、お客様ご自身で処分をお願いしております。個数が多い場合等やむを得ない場合は、有料 (5,500円 / 税込) にて回収の手配ができる場合もございますので、事前にお問合せ下さい。ご請求については、ケータリング提供会社から直接の請求となります。

配送に 関して

お届けの地域ごとに、一定の金額以上のご注文で無料でお届けいたします。千代田区までの配送は16,500 (税込) 円以上のご注文で無料で承ります。

03.

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

Plant-Based

大豆ミートに生姜醤油を揉みこんで食欲そそる風味を与え、細かく叩いたゴボウを纏わせて食べ応えをUP！カラッと揚げてヴィーガンタルタルを添えたプラントベース唐揚げ。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。



Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28 品目中)
小麦
ゴマ・大豆

¥ 1,000
(税込 ¥ 1,100)

Soup

有機オニオンと豆乳の
ヘルシー味噌ポタージュスープ

野菜の皮やヘタなどから取った出汁、ベジブロスでオーガニック玉ねぎをじっくりと煮込んで甘さ引き出し、お味噌と豆乳で整えました。野菜が持つ栄養と甘さを存分に味わえる優しいスープです。



Allergy 食物アレルギー情報

特定原材料等 (28 品目中)
乳製品・大豆・鶏肉 (エキス)

¥ 250
(税込 ¥ 275)

Drink

100% 再生 PET
ミネラルウォーター
容器は、使用済ペットボトルをリサイクルし、
ボトルのボトルで新しいボトルに再生された
ペットボトルを使用したものです。

¥ 160
(税込 ¥ 176)

04.

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

Plant-Based



Allergy
食物アレルギー情報

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

¥ 1,000
(税込 ¥ 1,100)

豆腐ハンバーグには、山芋やひじき等を練りこんで、しっかりと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に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のようなラインナップ。様々な味付けでひと口ひと口食べ進めるのが楽しい一品です！

05.

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

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。ピーズで色付けしたボイルドエッグやブロッコリー等、低糖質高タンパク質のおかずを並べているので、トレーニングやダイエット中の方にもオススメ。

Allergy
食物アレルギー情報

特定原材料等 (28 品目中)
小麦・卵・乳製品
ゴマ・大豆・鶏肉

¥ 1,000
(税込 ¥ 1,100)



お問合せ先

J P タワー ホール&カンファレンス
〒100-7004 東京都千代田区丸の内 2-7-2 K I T T E 4/5F
TEL : 03-5222-1800
MAIL : jptower-hall@congre.co.jp

2021.09.16 ~