



レストランの味をお届けする、フードワークスケータリング

食材にこだわり、一つ一つ手作りにこだわって心を込めてお作ります。
フレンチ、イタリアン、和食を研鑽した料理人達の技術を生かし、
お店の味をそのままに素敵なお時間を演出させていただきます。



Light Garden

《ライトガーデン》

3,300円

パテドカンパーニュと生ハム
スモークサーモンのハーブドレッシングと
紫キャベツのアグロドルチェ
白身魚の彩野菜のエスカベッシュ仕立て
トマトとモッツアレラチーズのバジルソース
ロメインレタスのシーザーサラダ
ミートグラタンのタルティーヌ
自家製ジャンボンブランと
白いんげん豆のトマト煮込み
白身魚とポテトフライ
スパイシータルソース添え
鶏肉の香草オープン焼き
焼き菓子盛り合わせ

Seasonal Festa

《シーズナルフェスタ》

4,400円

豚肉とピスタチオのテリーヌと
キャロットラペ (カップ)
真蛸のアップオガール ラビゴットソース (カップ)
ドライトマトとモッツアレラチーズのカブリ風 (カップ)
自家製ボイルハムの粒マスタードソース (カップ)
小海老とスモークサーモンの
カクテル仕立て (カップ)
イカとブラックオリーブのジェノベーゼ (カップ)
牛肉と彩り野菜のトマトマリネ (カップ)
スチームチキンのハーブドレッシングサラダ
生ハムと彩野菜のパスタ
サンドイッチ2種
焼き菓子とフルーツパンナコッタ

Party Delight

《パーティーデライト》

5,000円

豚肉とピスタチオのテリーヌと
キャロットラペ (カップ)
真蛸のアップオガール ラビゴットソース (カップ)
ドライトマトとモッツアレラチーズのカブリ風 (カップ)
自家製ボイルハムの粒マスタードソース (カップ)
和牛ローストビーフとパルミジャーノの
バルサミコソース (カップ)
生ハム、サラミ、リエットの盛り合わせ
魚介のブイヤベース仕立てとガーリックトースト
豚肉の炭焼風ロースト ポルケッタ仕立て
生ハムと彩野菜のパスタ
海老とポークカツレツサンドイッチ2種
ティラミスと季節のフルーツ 焼き菓子盛り合わせ

※各コースメニューの内容は一例となっております。 ※ 仕入れ状況により、内容が変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。



Free Drinks

お手軽なソフトドリンクプラン!

2時間 ソフトドリンク飲み放題 1,100円

ウーロン茶 / オレンジジュース / アップルジュース
アイスティー / アイスコーヒー / ジンジャエール / 炭酸水

Free Drinks

ビールも付いた嬉しいプラン!

2時間 アルコール・ソフトドリンク飲み放題 2,200円

生ビール / ワイン赤白 / 焼酎 芋・麦 / ハイボール / サワー各種 /
ウーロン茶 / オレンジジュース / 炭酸水 / ミネラルウォーター

*価格は全て税込みです

ご利用条件

[締切日時] 7日前

[お支払方法] 現金払い/請求書払い/クレジットカード

キャンセル規定

[キャンセル料] 納品日4日前:30% / 3日前:50% / 2日前以降:100%

※キャンセルのご連絡はお電話のみで承ります。電話受付後、
キャンセルメールの送受信をもって、キャンセル確定となります。

※注文のキャンセルのみでなく、食数減の場合にも本規定が適用されます。

・ドリンク種類の追加、ご要望の料理ジャンル、会の趣向に合わせてのアレンジやご予算に
合わせて特別プラン作成も可能です。お気軽にお問い合わせください。

フードワークス(日本科学未来館7階「CAFETERIA BLUE」運営) お問い合わせ:fw_yoyaku@foodworks.jp(ケータリング部門)

キャンセルなどのご連絡:03-6457-1097(日本科学未来館7階「CAFETERIA BLUE」) ※火曜を除く10:00~17:00