



## 2018-2019 A/W MENU 2018.10.9~

ご注文は、オンラインストアから「マンチーズケータリング」で検索

通常価格よりお得なパーティープラン



8~15名様目安 The Finger Plan

### ザ・フィンガーフードプラン

**¥21,000** 税抜

- 1 ミートピンチョス S
- 2 シーフードピンチョス S
- 3 ひとくちタルトキッシュ M
- 4 カップバーニャカウダ S
- 5 串揚げの盛り合わせ M
- 6 フィンガーケーキ S

※使い捨てカトラリー30セットまで

軽め

15名様ご利用の場合 約7品

しっかりめ

8名様ご利用の場合 約13品

通常価格より1,880円お得!



しっかりめの場合の13品一例



6~10名様目安 Smart Party Plan

### スマートパーティープラン

**¥16,000** 税抜

- 1 ミートピンチョス S
- 2 カツサンドandタマゴサンド M
- 3 若鶏のグリル照り焼きソース M
- 4 ニース風サラダ M
- 5 ナスとほうれん草のミートソースペンネ M

※使い捨てカトラリー30セットまで

軽め

10名様ご利用の場合 約9品

しっかりめ

6名様ご利用の場合 約15品

通常価格より1,550円お得!



フィンガーフードを中心につまみやすい組み合わせの内容。  
立食パーティー、会議後の懇親会等に。

10~20名様目安  
Standard Party Plan

### スタンダードパーティープラン

**¥27,000** 税抜

- 軽め 20名様ご利用の場合 約8品
- しっかりめ 10名様ご利用の場合 約13品

通常価格より2,380円お得!

- 1 ミートピンチョス L
- 2 シーフードピンチョス S
- 3 クラシックサンド M
- 4 カップデリアソート M
- 5 カップ肉巻きおにぎり M
- 6 鶏モモ肉のジュシー唐揚げ M
- 7 シーフード and チップス M



しっかりめの場合の13品一例

※使い捨てカトラリー30セットまで



デザートも入れた本格的でボリュームのある豪華な内容。  
お客様をお招きしたパーティーや特別な会に。

15~20名様目安  
Special Party Plan

### スペシャルパーティープラン

**¥39,800** 税抜

- 軽め 20名様ご利用の場合 約9品
- しっかりめ 15名様ご利用の場合 約13品

通常価格より2,250円お得!

- 1 ミートピンチョス L
- 2 カツサンド and タマゴサンド M
- 3 生ハムとチーズの盛り合わせ S
- 4 カップバーニャカウダ M
- 5 ひとくちタルトキッシュ L
- 6 冷製ローストビーフ オニオングレービーソース M
- 7 イカとブロッコリーの明太子クリームパスタ カップ L
- 8 ミート and チップス M
- 9 カップケーキタワーセット

※使い捨てカトラリー40セットまで

Finger and Pinchos フィンガー and ピンチョス



Meat pinchos  
ミートピンチョス  
S ¥3,500 (税 ¥3,780) L ¥6,500 (税 ¥7,020)  
4種×各5本 計20本 4種×各10本 計40本

Seafood Pinchos  
シーフードピンチョス  
S ¥3,500 (税 ¥3,780) L ¥6,500 (税 ¥7,020)  
4種×各5本 計20本 4種×各10本 計40本



Assorted Japanese style pinchos  
和風ピンチョス  
S ¥3,500 (税 ¥3,780) L ¥6,500 (税 ¥7,020)  
4種×各5本 計20本 4種×各10本 計40本



Assorted deli cup  
カップデリアソート M ¥4,750 (税 ¥5,130)  
5種×各4個 計20個



Tart quiche  
ひとくちタルトキッシュ  
M ¥4,200 (税 ¥4,536) L ¥6,250 (税 ¥6,750)  
6種×3個 計18個 6種×5個 計30個  
※こちらの商品は一日の生産数に限りがございます。お早めにご予約ください。

Sandwich サンドイッチ



Hamburger and fishburger  
ハンバーガー and フィッシュバーガー  
S ¥4,500 (税 ¥4,860) M ¥7,000 (税 ¥7,560)  
2種×6個 計12個 2種×10個 計20個

Hot dog and fried shrimp dog  
ホットドッグ and エビフライドッグ ※マスタード別添え  
S ¥4,000 (税 ¥4,320) M ¥6,800 (税 ¥7,344)  
2種×6個 計12個 2種×12個 計24個



Cut-let sandwich and egg sandwich  
カツサンド and タマゴサンド  
M ¥3,500 (税 ¥3,780) L ¥6,000 (税 ¥6,480)  
2種×12個 計24個 2種×24個 計48個

Classic sandwich  
クラシックサンド  
M ¥3,250 (税 ¥3,510) L ¥5,500 (税 ¥5,940)  
4種×各6個 計24個 4種×各12個 計48個



Tortilla wrap roll  
ラップロール  
S ¥4,200 (税 ¥4,536) M ¥7,500 (税 ¥8,100)  
2種×各10個 計20個 2種×各20個 計40個

Salad / Side menu サラダ / サイドメニュー



Salad Nicoise  
ニース風サラダ  
イタリアンドレッシング

**M** ¥3,250 税込 ¥3,510  
5~6名様目安  
**L** ¥4,500 税込 ¥4,860  
10~12名様目安



Caesar salad  
厚切りベーコンの  
シーザーサラダ  
シーザードレッシング

**M** ¥3,250 税込 ¥3,510  
5~6名様目安  
**L** ¥4,500 税込 ¥4,860  
10~12名様目安



Bagnacauda  
カッパーバーニャカウダ  
※バーニャソースは各容器の底に入っています

**S** ¥2,800 税込 ¥3,024  
12個  
**M** ¥4,500 税込 ¥4,860  
20個



Mini dim sum  
ミニ飲茶盛り合わせ (醬油・からし付き)  
**M** ¥5,800 税込 ¥6,264  
6種×5個 計30個



Assorted deep fried skewers  
串揚げ盛り合わせ (ソース付き)  
**M** ¥4,500 税込 ¥4,860  
5種×各4本 計20本



Shrimp cocktail and raw ham grissino  
シュリンプカクテル and 生ハム  
**M** ¥5,000 税込 ¥5,400  
チリソース付き



Meat and chips  
ミート and チップス  
**M** ¥3,500 税込 ¥3,780 12個  
豚肉のから揚げ / ガーリックフライドチキン  
ハッシュドポテト  
マスタードソース / ケチャップつき



Sea food and chips  
シーフード and チップス  
**M** ¥3,500 税込 ¥3,780 12個  
白身魚の竜田揚げ / ガーリックシュリンプ  
ハッシュドポテト  
タルタルソース / ケチャップつき



Assorted raw ham and cheese  
生ハムサラミ and チーズ  
**S** ¥3,500 税込 ¥3,780 **L** ¥6,250 税込 ¥6,750  
5~6名様目安 10~12名様目安

Main Menu メインメニュー



Sirloin steak  
サーロインステーキ 和風おろし醤油

**M** ¥7,300 税込 ¥7,884 480g (約 25~28 カット)

香ばしくグリルしたサーロインステーキのプレート。  
大根おろしのさっぱり感をひきたてた和風おろし醤油でお召上がりください。



Roast beef  
冷製ローストビーフ  
オニオンソース

**M** ¥4,500 税込 ¥4,860 **L** ¥6,500 税込 ¥7,020  
5~6名様目安 10~12名様目安

※画像は盛りつけ例です。  
お肉1枚あたりのグラム数により、枚数は前後いたします。



Roast pork and vegetables with gravy  
ローストポークといろいろ野菜  
グレイビーソース

**M** ¥4,500 税込 ¥4,860 **L** ¥6,500 税込 ¥7,020  
15枚 5~6名様目安 30枚 10~12名様目安

※画像は盛りつけ例です。  
お肉1枚あたりのグラム数により、枚数は前後いたします。



Sausage and fried potato  
ソーセージ and フライドポテト

**M** ¥4,000 税込 ¥4,320 **L** ¥6,000 税込 ¥6,480  
22個 5~6名様目安 34個 10~12名様目安

マスタードソース / ケチャップつき



Grilled salmon with bechamel sauce  
サーモンのグリル  
ホワイトソース

**M** ¥4,500 税込 ¥4,860 **L** ¥6,500 税込 ¥7,020  
8切 12切



Chicken teriyaki  
若鶏のグリル 照焼ソース

**M** ¥4,500 税込 ¥4,860 **L** ¥5,500 税込 ¥5,940  
30切 40切



Deep fried chicken  
鶏モモ肉のジューシー唐揚げ

**M** ¥4,500 税込 ¥4,860 **L** ¥5,800 税込 ¥6,264  
約30個 約45個

※画像は盛りつけ例です。  
お肉1個あたりのグラム数により、個数は前後いたします。

## Cup Food and Rice カップフード & ライス



Creative seafood sushi  
シーフード創作寿司 **L ¥5,800** 税 ¥6,264  
5種 × 各5個 計25個



Creative meat sushi  
ミート創作寿司 **L ¥5,800** 税 ¥6,264  
5種 × 各5個 計25個



一口サイズのかわいいカップ寿司が  
新登場! お客様のご要望にお応え  
しました。



**HOT**  
あつあつ  
蒸し鶏付き  
Meat roll rice ball  
カップ肉巻きおにぎり  
**M ¥3,380** 税 ¥3,650 12個 **L ¥5,000** 税 ¥5,400 18個



**HOT**  
あつあつ  
蒸し鶏付き  
Shrimp ajillo with baquette  
エビのアーヒージョ バゲット付き  
**L ¥6,000** 税 ¥6,480 12個



**HOT**  
あつあつ  
蒸し鶏付き  
With cup lasagna  
カップラザニア  
**M ¥5,000** 税 ¥5,400 12個

## Pasta パスタ



**HOT**  
あつあつ  
蒸し鶏付き  
Squid and broccoli with  
seasoned cod roe cream sauce  
いかとブロッコリーの  
明太子クリームパスタ  
**M ¥2,800** 税 ¥3,024  
5-6名様目安  
**L ¥4,200** 税 ¥4,536  
10-12名様目安



**HOT**  
あつあつ  
蒸し鶏付き  
Meat sauce penne with eggplant  
and spinach  
茄子とほうれん草の  
ミートソースペンネ  
**M ¥2,800** 税 ¥3,024  
5-6名様目安  
**L ¥4,200** 税 ¥4,536  
10-12名様目安



**HOT**  
あつあつ  
蒸し鶏付き  
Squid and broccoli with  
seasoned cod roe cream sauce  
いかとブロッコリーの  
明太子クリームパスタ  
カップ仕立て  
**M ¥3,200** 税 ¥3,456  
10個  
**L ¥4,800** 税 ¥5,184  
15個



**HOT**  
あつあつ  
蒸し鶏付き  
Meat sauce penne with eggplant  
and spinach  
茄子とほうれん草の  
ミートソースペンネ  
カップ仕立て  
**M ¥3,000** 税 ¥3,240  
10個  
**L ¥4,500** 税 ¥4,860  
15個

## Sweets スイーツ 専属パティシエが全て手作り。 素材にもこだわったスイーツです。

### Cup cakes カップケーキボックス

**S ¥3,000** 税 ¥3,240 4種計12個  
むらさき芋 / フランボワーズ / ビスタチオ / チョコ  
**M ¥5,750** 税 ¥6,210 5種計25個  
むらさき芋 / フランボワーズ / 洋ナシ / ビスタチオ / チョコ



### Cup cakes and paper craft tower set カップケーキ タワーセット

**¥5,000** 税 ¥5,400 4種計20個  
むらさき芋 / チョコ / ビスタチオ / フランボワーズ



### Paper craft tower 紙製カップケーキタワー (単品)

**¥1,000** 税 ¥1,080

紙製タワー / 組み立て式 3段  
ライトグリーン1色  
ストライプと幾何学の両面印刷 (お好みで使用下さい)  
組み立て時間およそ1分



### Bite size cakes フィンガーケーキ

**S ¥3,380** 税 ¥3,650 6種計19個  
いちごのショートケーキ / チョコケーキ / 抹茶ケーキ / チーズケーキ  
ブルーベリータルト / リンゴケーキ  
**L ¥6,250** 税 ¥6,750 6種計36個  
いちごのショートケーキ / チョコケーキ / 抹茶ケーキ / チーズケーキ  
ブルーベリータルト / リンゴケーキ



### Mini tart cakes ミニスイーツタルト

**S ¥4,200** 税 ¥4,536 6種計19個  
**L ¥7,500** 税 ¥8,100 6種計36個

フランボワーズタルト  
抹茶タルト  
ピーチタルト  
チョコクッキークリームタルト  
オレンジマンゴータルト  
ハニーナッツタルト



### Assorted fruit platter フルーツ盛り合わせ

**M ¥3,800** 税 ¥4,104 5-6名様目安  
**L ¥5,800** 税 ¥6,264 10-12名様目安

※季節により内容が変わる場合がございます

ご注文・お問い合わせ



WEBからのご注文 24時間いつでも

<http://www.munchiesdeli.com/>

詳しくは [マンチーズケータリング](#) で検索



スマホからもご利用頂けます



お届け指定時間 10:00 - 20:00

上記の時間帯で1時間枠でご指定ください。

※繁忙期はご予約の混雑状況によりご注文をお受け出来ない場合がございます。お早めにご注文下さい。

## エリアガイド

マンチーズケータリングのお届けエリアは  
東京 23 区と川崎市 / 横浜市一部のエリアです。

お届け先のエリアごとに配送料を設定させて頂いております。

※エリア外は 50,000 円以上からお届けいたします。配送料は地域によって異なりますのでお問い合わせください。

詳しくは WEB で >>

エリアA ¥5,000 以上のご注文で 配送料 無料

東京都：港区 品川区 中央区 千代田区

¥5,000 未満の場合、配送料 ¥3,000 (税抜) でお届けいたします。

エリアB ¥10,000 以上のご注文で 配送料 無料

東京都：新宿区 渋谷区 目黒区 江東区 (海岸付近)

¥10,000 未満の場合、配送料 ¥5,000 (税抜) でお届けいたします。

エリアC ¥20,000 以上のご注文で 配送料 無料

東京都：文京区 台東区 世田谷区 (目黒寄り) 大田区 (品川寄り) 江東区 (千葉寄り)

¥20,000 未満の場合、配送料 ¥7,500 (税抜) でお届けいたします。

エリアD ¥30,000 以上のご注文で 配送料 無料

東京都：豊島区 中野区 世田谷区 (神奈川寄り) 大田区 (神奈川寄り)

川崎市：川崎区 幸区 中原区 高津区

¥30,000 未満の場合、配送料 ¥9,500 (税抜) でお届けいたします。

エリアE ¥50,000 以上のご注文で 配送料 無料

東京都：墨田区 江戸川区 杉並区 練馬区 板橋区 北区 足立区 荒川区 葛飾区

川崎市：多摩区 宮前区 麻生区

横浜市：鶴見区 港北区 神奈川区 西区 中区

¥50,000 未満の場合、配送料 ¥9,500 (税抜) でお届けいたします。



ご注文はお届けの

前日 17:00 まで

※一部商品を除く



ピックアップにご来店いただくことも可能です！  
(5,000円未満のご注文もOK)

店舗：港区海岸3-9-15 LOOP-Xビル2F  
(JR田町駅から徒歩15分、ゆりかもめ芝浦3頭から徒歩5分)  
※JR田町駅から無料シャトルバスがございます

お支払いについて

現金でのお支払い お届け当日に配送スタッフにお支払いください。領収書のお宛名がご注文様名と異なる場合は事前にお申し出下さい。

請求書でのお支払い 2度目以降のご注文の方で 20,000 円以上のご注文をご利用いただけます。お振込期限は弊社規定により請求書発行日から1週間以内とさせていただきます。

カードでのお支払い WEB からご注文の場合のみ、オンラインでカード決済をご利用いただけます。

キャンセル規定について

ご注文確定後のキャンセル、ご注文内容の変更についてはお届け前日の12:00 までにご連絡下さい。それ以降のキャンセルにつきましては、以下の通りキャンセル料を頂戴いたします。

- お届け前日 12:00~17:00 のご連絡…ご注文総額の 80%
- それ以降のご連絡…ご注文総額 100%

※お届け時間の変更は前日 12:00 までとなります。それ以降のご連絡に関してはご対応いたしかねます。

こちらのカタログの写真は盛りつけ例です。仕入れ状況により内容に変更が出る事もございます。※天候や交通事情など止むなき事情により、ご希望の時間よりお届けが遅れる場合がございますがご注文代金の返金はいたしかねます。予めご了承ください。お問い合わせ TEL 0120-875-191 (9:30-18:00)

取り扱いクレジットカード



## 加熱材 あつあつ君

火を使わず、水を入れるだけ。蒸気のチカラで再加熱。

YouTube 動画で手順をチェックできます [あつあつ君 マンチーズ](#) で検索



1 透明のフタを外してさかさまに置く。

2 再加熱材を取り出し容器の上にのせる。(Lサイズは2個)

3 再加熱材が浸るくらいまで水を入れる。



4 2~3 秒後すぐに蒸気があがります。高温にご注意ください。

5 ビニールキャップを一旦外し、蒸気がでているフタの上にプレートをすっぽりかぶせる。

6 フタ部分と料理プレートごとビニールキャップで包み直す。隙間から蒸気が逃げないように密封してください。



7 ビニールキャップの輪ゴム部分が蓋のくぼみの下に沿うように被せてください。

8 ビニールキャップの余白部分が輪ゴムに絡まないよう、綺麗にはみ出させられるとさらに Good!

9 蒸気でラップがドーム型に膨らみます。そのまま 10分程度保温すれば完成です。

使用上のご注意

- 使用前に濡れた手で発熱材を扱わないでください。ヤケドの危険があります。
- 発熱材に水を加えると、すぐに発熱がはじまり高温の蒸気が出ます。
- 熱に弱い物の上や近くでは使用しないでください。変色、変形する恐れがあります。

株式会社 ノンピ

munchies catering  
マンチーズケータリング

