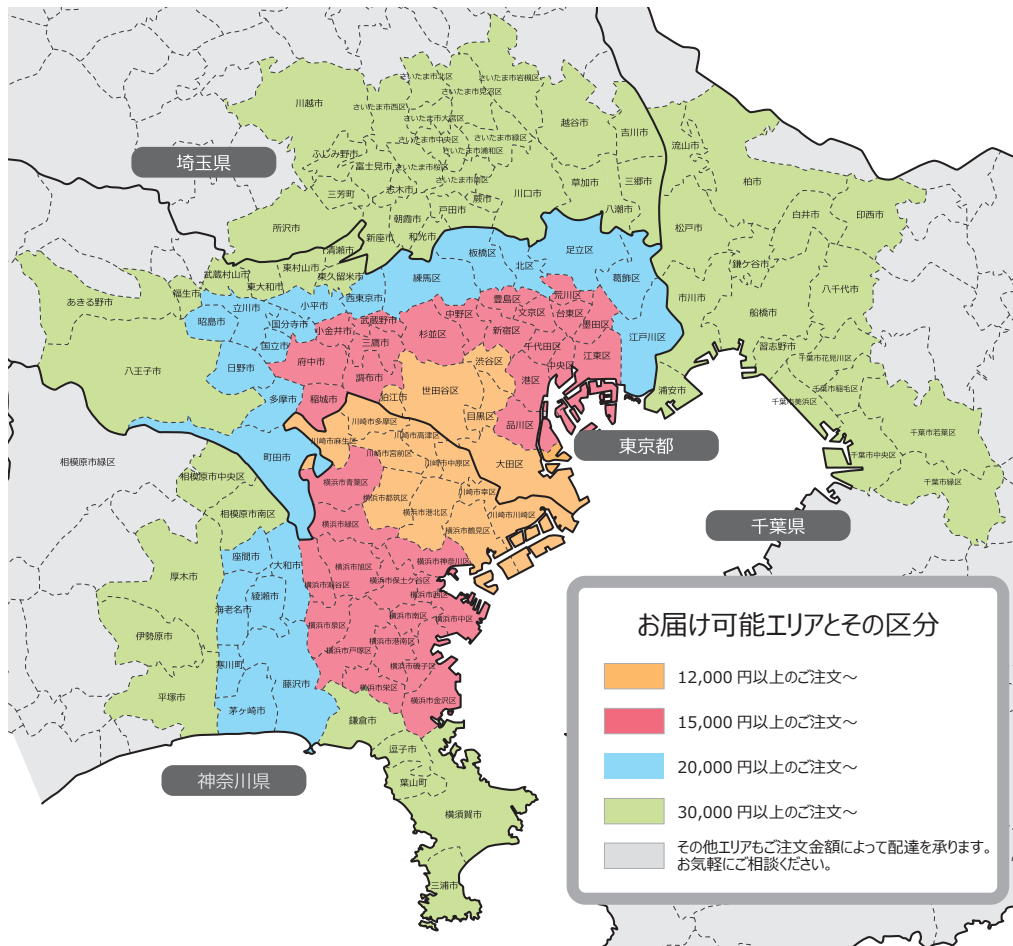


配達エリア



Information

注文期限	お届け日の2日前の14時までとなります。
数量変更期限	お届け日の2日前の14時までとなります。
配達時間	10:00～20:00 ※ピンポイントでの配達はありませんので予めご了承ください。
お届け可能エリア	詳しくはお電話または当社HPにてご確認ください。

※ご注文の期限を過ぎてもお受けできる場合がございます。お問い合わせください。
 ※掲載メニューは都合により、予告なく仕様・規格・価格が変更になる場合がございます。予めご了承ください。

株式会社 アポルテフードファクトリー

和洋お弁当、デリバリー、ケータリングに関しては、
 URLまたはQRコードよりご覧いただけます。
<https://www.aporte.net/food/index.html>



2 茜-AKANE-

おひとり様用オードブルボックス

お持ち帰りもできる

春らんま

1 琥珀-KOHAKU-

謝恩会・懇親会など

APORTE
FOOD FACTORY

◆ ご注文はこちら ◆

TEL : 0120-806-018
 (受付時間 10:00-18:00)

FAX : 0120-806-017 E-MAIL : catering@aporte.net

個別オードブルボックス 【琥珀 KOHAKU】

前菜からデザートまでバランスよく盛り込みました。

- ・ミートソースのタルトレット
- ・合鴨の燻製とカットフルーツのサラダ仕立て
- ・低温調理で仕上げたローストビーフ
- ・フィッシュフライ
- ・ロテサリーチキン ラタトゥイユ添え
- ・特製マスタードソースの
 ジューシーかつサンド
- ・ジェノベーゼソースのカッペリーニ
- ・濃厚パンナコッタ イチゴソース
- ・カスタードムースのタルトレット

◆容器サイズ:19×19×4.5cm

◆1種類10個～ご注文可能です。

販売価格 ￥1,944(税込)

※ご希望の方には、お箸・爪楊枝・おしぼり・スプーン・持ち帰り用袋・保冷剤をお付けしてお届けします。

個別オードブルボックス 【茜 AKANE】

人気のローストビーフが入った華やかな盛り合わせ。

- ・低温調理で仕上げたローストビーフ
- ・パテ・ド・カンパーニュ菜園風 ベリーソース
- ・3種のチーズ アソート
- ・若鶏のトマト煮込み “カチャトラ”
- ・サーモンのクリーミームース
- ・特製マスタードソースの
 ジューシーかつサンド
- ・本格ボロネーゼのペンネ
- ・チョコレートムース
- ・ミニイチゴケーキ

◆容器サイズ:19×19×4.5cm

◆1種類10個～ご注文可能です。

販売価格 ￥1,944(税込)

※ご希望の方には、お箸・爪楊枝・おしぼり・スプーン・持ち帰り用袋・保冷剤をお付けしてお届けします。

飛沫感染対策プラン

【ハートデリ】 カップ スタダードプラン

【全8品】

- ・サーモンのクリーミームース イクラ添え
- ・合鴨とルッコラのサラダ バルサミコソース
- ・低温調理で仕上げたローストビーフ
- ・フィッシュ&チップス
- ・特製ダレに付け込んだジューシー唐揚げ
- ・チョリソーのドライカレー 【HOT】
- ・パスタ トマトとパルメザン風味のアラビアータ 【HOT】
- ・パンナコッタ マンゴーソース



販売価格 ￥19,440(税込)

※【HOT】の料理には発熱剤を一緒にお届け致しますので、温めてお召し上がり頂けます。

※個包装の蓋付きカップでお届けします。

飛沫感染対策プラン

【プライムデリ】 カップ スタダードプラン

【全8品】

- ・海の幸と彩り野菜のシーフードマリネ
- ・合鴨の燻製とハニーチーズムース
 ナッツのアクセント
- ・低温調理で仕上げたローストビーフ
- ・パテ・ド・カンパーニュ菜園風
 ベリーソース
- ・フィッシュ&チップス
- ・サフランとムール貝のパエリア 【HOT】
- ・パスタ トマトとパルメザン風味のアラビアータ 【HOT】
- ・パンナコッタ マンゴーソース



販売価格 ￥21,600(税込)

※【HOT】の料理には発熱剤を一緒にお届け致しますので、温めてお召し上がり頂けます。

※個包装の蓋付きカップでお届けします。