地域密着、厳選5企画！

グルメ系 商品カテゴリー ラインナップ

グルメ企画のご提案<基本>
(全国対応出張屋台企画・屋台メニュー・総付景品グルメメニュー)

北海道から沖縄まで全国出張いたします。
お客様ニーズに応える地域密着型イベントで集客。
多種多様のメニューからお選び頂けます。
やたいっ娘の屋台メニューもこちらからお選びください。

コンパニオン

コンパニオン派遣＋25,000円～
屋台グルメの演出に専門のコンパニオンをオススメします。
マイクパフォーマンスで場内を華やかに盛り上げます。

野菜産地直送

100人分 105,000円～
お客様ニーズに応える集客グルメ企画。

本まぐろ解体ショー(関東限定)

寿司職人とのコラボレーションで、どこの解体ショーにも負けない最高の盛り上がりを演出します。関東以外のエリアもお問い合わせください。

※価格はすべて税別

ご提案内容+設営イメージ

～グルメイベントをお勧めする理由～

準備がとっても簡単！（お客様導線の邪魔にならない）

「2.5mX1.5mの場所」と「電源」と「場所」と「水道」のみお貸しください！

屋台仕様

仕様　　：ビニールパイプ製(組み立て式)
2000mm×800mmの折畳み式テーブル

実施場所　：店内店外可能

実施スペース：2.5m×2.0m幅があればOK
(1屋台分)
※演目により2テーブル必要な場合もあります

装飾物　　：ポスター(B2サイズ 1枚)立て看板付き
小ポスター(A3サイズ 2枚)
演目ポスター(A3サイズ 2枚)
のぼり
屋台ボディ装飾(腰巻)
換金レート・値段ポスター

その他ご要望がございましたら、
お申し付けください

当日の流れ ※参考例

特記事項

■ご発注のメドは、入手困難な食材の場合などにも対応する為、**実施日前2週間程前のご発注をご考慮願います。**

■時間内でしたら、配布時間はご自由にご指定ください。
(但し、一度に調理できる量の兼ね合いを考慮ください。)

■ 200食以上(料金表への記載以上の発注)の販売に関しては職人の追加、又は、超過分の職人費用が別途必要となります。

■配布コンパニオンは、必要に応じてご検討お願い致します。

■実演販売時間は、**10時～20時の時間帯が基本**となります。※開催時間は6h拘束にて相談できます。

繁忙期(お正月・GW期間中・お盆期間・年末時期)につきましては他での協力職人要請の手配都合により、別途チャージ(定価×1.2～1.5倍)を頂きます。

■保健所の申請と必要の有無につきまして

全国で出張による正式な屋台販売許可がおりる法規は現在ございません。（お祭り、縁日は除く）
どの様にして、保健所対策を取っているかい言いますと、ケータリングカー（移動販売許可証有り）で出張へ出向き、その附帯設備の屋台として展開致しております。

弊社の職人は通常の食品営業許可書のホルダーであり衛生上で問題になりうる点を全てクリアし実施致しております。
使用食材の衛生、殺菌済み調理器具、使い捨て容器・使用物の使用などにより、食中毒や食品への混入物を皆無にし安全に食品をご提供させて頂いております。

運営ガイドライン

実施条件

実施場所　：店内、店外可能
実施スペース　：2.5m（ヨコ）×2.0m（奥行き）**※演目により2テーブル必要な場合もあります。**
ホール様ご準備　：電源（ケーブルは弊社にて用意）
※商材によりますが、必要ない場合がほとんどです。
実施時間　：6時間拘束
※売れ残る場合には、保存用（梱包）にして事務所又は、カウンター納品させて頂きます。

配布方法　**※食材ポスター(B2版)や換金レートのポスターを無料制作致します。**

配布レート　：無料、現金・端玉メダル交換にて対応（会員・非会員の金額差等も調整可能）
配布方法　：屋台前での配布、島巡回をしての配布、**コンパニオン**（有料）を手配します。
①回数分け配布　：食品を数回に分けて配布するパターン
例/2回配布の場合 13:00時と16:00時に各50食にて対応可能です。
②配りきり配布　：食品が無くなり次第終了します。

保険について

現在（職人及び弊社にて保険会社2社）との契約済みです。
過去15年間での（器物破壊や食中毒等）は一度もございません。

開催時告知POP参考例

10:00入店
入店挨拶
設営・飾り付け

11:00	調理
12:00	1回目配布 マイクアナアウンス ※休憩は調整
	調理
14:00	2回目配布 マイクアナアウンス
	調理
16:00	3回目配布 マイクアナアウンス
	休憩30分
18:00	撤収作業

終了挨拶

北海道から沖縄まで全国対応！
設置簡単！とっても美味しい屋台グルメイベントです！

屋台設計および装飾例

組み立て完成画像（ヌード寸法）

装飾例

全国対応出張屋台：出張費用

地方	都道府県	基準地	交通手段と料金算出 電車料金（円） 片道
北海道	北海道	札幌	13,887
東北	青森	青森	17,150
	秋田	秋田	17,460
	岩手	盛岡	14,540
	宮城	仙台	10,690
	福島	福島	8,750
	山形	山形	10,000
関東	東京	東京	3,000
	神奈川	横浜	3,000
	千葉	千葉	3,000
	埼玉	大宮	5,000
	茨城	水戸	5,000
	栃木	宇都宮	5,000
	群馬	前橋	5,000
北陸・甲信越	山梨	甲府	7,270
	長野	長野	8,000
	新潟	新潟	10,370
	富山	富山	12,530
	福井	福井	15,750
	石川	金沢	13,920

地方	都道府県	基準地	交通手段と料金算出 電車料金（円） 片道
中部	静岡	静岡	6,150
	岐阜	岐阜	11,640
	愛知	名古屋	10,890
近畿	三重	津	12,800
大阪起点	滋賀	大津	13,910
	京都	京都	13,710
	奈良	奈良	14,520
	大阪	大阪	14,490
	和歌山	和歌山	15,750
	兵庫	神戸	3,000
中国	鳥取	鳥取	17,750
大阪起点	岡山	岡山	17,140
	広島	広島	18,880
	島根	松江	19,890
	山口	山口	21,700
四国	徳島	徳島	19,330
大阪起点	香川	高松	18,260
	高知	高知	9,760
	愛媛	松山	20,260

地方	都道府県	基準地	交通手段と料金算出 電車料金（円） 片道
九州	福岡	博多	22,750
大阪起点	佐賀	佐賀	25,380
	長崎	長崎	27,250
	熊本	熊本	26,720
	大分	大分	25,150
	宮崎	宮崎	27,300
	鹿児島	鹿児島	30,250
沖縄	沖縄	那覇	11,870

定番屋台

にっぽんの縁日で
人気のメニュー

⭐厳選⭐

lucky 7品目

揚げたこ焼き（6ヶ）

食数	価格（税別）
100 食	¥78,000-
200 食	¥104,000-

数量	提供容器
6個	透明フードパック 中 160 × 95

備考

屋台の定番グルメ
外はカリッと、中はとろ～り、
大きな揚げたこ焼きです。

昔ながらのソース焼きそば

食数	価格（税別）
100 食	¥79,000-
200 食	¥105,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

豚肉・キャベツ・玉葱・カツオ粉と青海苔の風味で仕上げます。

肉巻きおにぎり

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

宮崎産の豚バラスライスを、俵おにぎりにぐるっと巻きオーブンで照り焼きした逸品。

ジャンボフランク

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

粗挽きポーク100%、熱々の鉄板でコンガリ、ジューシーに焼き上げます。

やきとり

食数	価格（税別）
100 食	¥58,000-
200 食	¥84,000-

数量	提供容器
3本	透明フードパック 中 160 × 95

備考

人気メニュー（もも・皮・つくね）
こだわりのタレ・塩で召し上がってください。※ガス使用

鶏から揚げ棒

食数	価格（税別）
100 食	¥59,000-
200 食	¥87,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

ジューシーなから揚げを、食べ易いように串に刺して、アツアツをご提供いたします。

豚角煮まん

食数	価格（税別）
100 食	¥63,000-
200 食	¥90,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

ジューシー豚角煮をふっくらもっちり生地で包みます。トロける豚肉が絶品です。

B級グルメ

ご当地グルメ
メニュー（国内）
22品目

たこ焼き（6ヶ）

食数	価格（税別）
100 食	¥58,000-
200 食	¥84,000-

数量	提供容器
6個	透明フードパック 中 160 × 95

備考

浪速の定番グルメ　外はカリッと、中はとろ～り!その場で焼いて提供致します！

富士宮焼きそば

食数	価格（税別）
100 食	¥63,000-
200 食	¥90,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

B1グランプリ2連覇! B級グルメの横綱。

横手焼きそば

食数	価格（税別）
100 食	¥63,000-
200 食	¥90,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

B1グランプリ優勝!半熟の目玉焼きが絶品。

ひるぜん焼きそば

食数	価格（税別）
100 食	¥63,000-
200 食	¥90,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

ひるぜん高原（岡山）キャベツと鶏モモ肉をひるぜん特製みそダレで絡めた絶品焼きそば

浪江 焼きそば

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

福島県浪江町のB級グルメ、超極太麺が特徴で太麺に濃厚なソースが絡む絶品。

長田ぼっかけ焼きそば

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

もちもちの麺にとろとろの牛筋・こんにゃくの甘煮、削粉をのせて仕上げた逸品。

イタリアン焼きそば

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

新潟現産の焼きそば麺に、ミートソースをかけた『和・洋』混在のご当地グルメです。

湯河原 坦々焼きそば

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

湯河原の温泉街が発祥で、ピリッとした辛さがクセになる、ご当地渾身のグルメです。

津山ホルモンうどん

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備考

ホルモンの脂で一気にうどんを炒めます。こってりうどんにホルモンの相性が抜群。

とり塩焼きそば

食 数	価格（税別）
100 食	¥79,000-
200 食	¥108,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考

塩のさっぱりとした味付けで、鶏肉の風味を引き立たせたクセになる定番の焼きそば。

大阪お好み焼き

食 数	価格（税別）
100 食	¥79,000-
200 食	¥108,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 大 190 × 120

備 考

生地には一番出汁・山芋おろしが入りサクサク、鰹粉・あおさ・マヨネーズで仕上げ。

仙台 牛タン焼き

食 数	価格（税別）
100 食	¥84,000-
200 食	¥115,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考

素材の旨味を全面に出すため、あえて岩塩・粗びき黒コショウしか手を加えません。

肉巻きおにぎり

食 数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考

宮崎産の豚バラスライスを、俵おにぎりにぐるっと巻きオーブンで照り焼きした逸品。

大阪 串カツ

食 数	価格（税別）
100 食	¥78,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考

通天閣周辺で定番の大阪グルメ。地元ではソースの二度付けは禁止という逸話もあり。

静岡おでん（5種入）

食 数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数 量	提 供 容 器
5種	白スチロール

備 考

黒い出汁、仕上げにイワシ粉を掛けるのが静岡流、串に刺して食べ易くしました。

八戸 せんべい汁

食 数	価格（税別）
100 食	¥87,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	白スチロール

備 考

鶏ダシに南部煎餅・野菜やきのこ・肉魚介類を入れ、お酒と醤油で味付けした逸品。

きりたんぽ鍋

食 数	価格（税別）
100 食	¥87,000-
200 食	¥115,000-

数 量	提 供 容 器
1	白スチロール

備 考

鶏がらダシと、きのこのダシがぎゅ～っと鍋に浸み込んだ、秋田県の郷土料理です。

琉球ソース焼きそば

食 数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥115,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考

沖縄そばの麺を特製ソースでからめ、昔懐かしいソース焼きそば風味に仕上げました。

うどん餃子

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥109,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考

餃子のたねに、茹でて刻んだうどんを混ぜて作るB級グルメ！出来上がりはチヂミの様

広島焼き

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 大 190 × 120

備 考
薄く伸ばした生地に、キャベツや豚肉など具材をのせ、焼きそばと卵の上に重ね合わせる これぞ広島焼き！

北海塩焼きそば

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考
魚介類に下味をつけて炒めそこに炒めて中華麺と調味料を加えて炒める。魚介の風味がたまらない一品

宇都宮餃子

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥109,000-

数 量	提 供 容 器
4	透明フードパック 中 160 × 95

備 考
白菜などの野菜がたまらない。ひき肉やニンニクの量が控えめで、さっぱりヘルシー！

B級グルメ

ご当地グルメ
メニュー（海外）
17品目

小籠包

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥111,000-

数量	提供容器
2個	白スチロール

備考

1871年に上海で誕生したと言われている、点心の一種。

ガパオ

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック 180×130

備考

鶏挽肉と数種類の野菜を炒め、トッピングの目玉焼きが絶妙なタイ人気メニュー。辛さが良い！

タコス

食数	価格（税別）
100 食	¥84,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

スパイスの効いた鶏肉・サルサソース・サラダを巻いたメキシコの国民食です。

レッドカレー

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック 180×130

備考

唐辛子、ココナッツミルク、ハーブ具材と4つの要素のハーモニー。本場タイでも人気の一品

グリーンカレー

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック 180×130

備考

世界一辛いといわれる青唐辛子「プリッキーヌ」が含まれる辛味好きにはたまらない一品。

ジャークチキンサンド

食数	価格（税別）
100 食	¥84,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明ビニール 中パック 168×100×30

備考

ジャマイカ料理。現地の数種類のスパイスで鶏肉を漬け込み、コンガリと焼きます。

ドネルケバブ（チキン）

食数	価格（税別）
100 食	¥84,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	専用グリラーなし バーガー袋

備考

トルコの伝統料理。数種類のスパイスで鶏肉を漬け込み、じっくりと焼き上げます。

ドネルケバブ（ビーフ）

食数	価格（税別）
100 食	¥84,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	専用グリラーなし バーガー袋

備考

現地トルコでは、牛肉や羊肉を使ったドネルケバブがスタンダードで人気なのです。

モチコチチキン

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック 180×130

備考

ハワイのご当地から揚げ。餅粉をまぶしてスパイスを加えた衣で揚げたクセになる味。

ワンタンスープ

食 数	価格（税別）
100 食	¥91,000-
200 食	¥109,000-

数 量	提 供 容 器
1	白スチロール カップ（小）72×80

備 考

台北のあったかい一品。スープがおいしい。アレンジで麺を入れてラーメンにも。

タピオカミルクティー

食 数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥109,000-

数 量	提 供 容 器
1	白スチロール カップ（小）72×80

備 考

もちもちとしたタピオカの触感が人気。ミルクティーとの相性が抜群です。

エッグタルト

食 数	価格（税別）
100 食	¥78,000-
200 食	¥102,000-

数 量	提 供 容 器
1	アルミ容器入り

備 考

大人気のおやつ　ラオス代表　エッグタルト

ジェラート

食 数	価格（税別）
100 食	¥79,000-
200 食	¥107,000-

数 量	提 供 容 器
1	白スチロール カップ（小）72×80 又は、コーンカップ

備 考

北欧地方が発祥で夏においしい味わい、人気の数種類のジェラートを提供いたします。

フィリーチーズステーキ

食 数	価格（税別）
100 食	¥90,000-
200 食	¥119,000-

数 量	提 供 容 器
1	バーガー袋

備 考

炒めた薄切り肉と溶けたチーズを長いロールパンに詰めたサンドイッチです。

チリチーズポテト

食 数	価格（税別）
100 食	¥77,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明ビニール 中パック 168×100×30

備 考

じゃがいもフライの上に、濃いめに味付けされた挽肉・チーズ入りの沖縄フード。

BBQ バーベキュー

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥115,000-

数 量	提 供 容 器
1	ラミパック 2×0×210

備 考

夏は豪快に肉・魚介類と旬野菜を串に刺して、お好みで焼いてください。
メニュー表　有

タコライス

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明ビニール 中パック 168×100×30

備 考

沖縄発祥タコスミートは、ちょっぴり辛さがウリの特徴で、本場の味でご提供します。

X'mas チキンレッグ

食 数	価格（税別）
100 食	¥0-
200 食	¥0-

数 量	提 供 容 器
1	オープンパック 200×130

備 考

京都、下鴨神社の「御手洗祭り」が語源とされている。

ランチメニュー

お腹いっぱい！

ランチグルメメニュー

✦14品目✦

炭火焼き鳥丼

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック or 丼 180×130

備考

備長炭で焼上げた本格的焼き鳥を丼ぶりにしました。自家製タレと炭で香ばしい味付。

チキンケバブ丼

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック or 丼 180×130

備考

人気のケバブを丼ぶりにしました。ご当地本格ゲバブの味は、ご飯の相性も抜群です。

ビーフケバブ丼

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック or 丼 180×130

備考

スパイスで漬け込んで焼くゲバブは、牛肉の旨味を最大限に引き出してくれてます。

とろとろ角煮丼

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック or 丼 180×130

備考

自家製の厚切り角煮を迷いなくドンとのせた、男らしいオーソドックスな丼ぶりです。

ロコモコカレー

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック or 丼 180×130

備考

ハワイで人気のロコモコと濃厚なカレーの組み合わせ、素材の相性は抜群です。

キーマカレー

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック or 丼 180×130

備考

子羊肉を使用し、辛さを抑えた味で、本場の香辛料をふんだんに使用した本格派です。

バターチキンカレー

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
5種	フードパック or 丼 180×130

備考

本場インドカレーを日本向けにアレンジし、オリジナルスパイスとバターが絶妙です。

欧風ビーフカレー

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	フードパック or 丼 180×130

備考

オリジナルブレンドしたカレー粉が自慢、柔らかくとろける牛肉がたまりません。

ソーセージ・ピタドッグ

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

粗挽きポーク100%のソーセージにチリチーズソースをかけてボリューム感たっぷり。

スパム丼

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数 量	提 供 容 器
1	フードパック or 丼 180×130

備 考
缶詰で人気のスパムを鉄板でカリッと焼き上げ、ワンプレートランチに仕上げました。

ロコモコ丼

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数 量	提 供 容 器
1	フードパック or 丼 180×130

備 考
ハワイで人気のロコモコ丼をランチ風に食べ易く盛り込みました。ハンバーグと目玉焼きの相性は抜群

自家製から揚げ丼

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数 量	提 供 容 器
1	フードパック or 丼 180×130

備 考
衣のサクサク感にこだわった自家製から揚げで、ボリュームたっぷりなB級丼ぶり。

夏野菜キーマカレー

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数 量	提 供 容 器
1	フードパック or 丼 180×130

備 考
挽き肉の旨味たっぷりなカレーに旬な野菜をふんだんに使用しました。

レッドホットチリドッグ

食 数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数 量	提 供 容 器
1	バーガーパック

備 考
定番のホットドックに辛く味付けした挽き肉とチーズをトッピングしたスパイシーな逸品です。

焼きうどん

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥115,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考
出汁が香る本格焼うどん。もっちりとした麺に醤油ベースであっさり風に仕上げます。

ワンハンド

ワンハンド グルメメニュー 15品目

ジャンボ豚串

食数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

厚さ1cmの厚切り肉を100gたっぷり串に刺し、ロース肉・バラ肉が選べます。

牛タン串

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥115,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

柔らかいタン元を、ねぎと一緒に手差し、岩塩・ブラックペッパー・レモンでご提供。

アスパラベーコン串

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数量	提供容器
2	バーガー袋

備考

素材の味を最大限に生かすため、岩塩・ブラックペッパーのみでご提供いたします。

牛カルビ串

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

特製スパイスをたっぷりと盛り、焼きたてアツアツのカルビをご提供いたします。

ジャンボハーブフランク

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥103,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

数種類のハーブを練り込んだ特製フランクを串に刺してご提供いたします。

トルネードポテト

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

別名ハリケーンポテトでも知られる、じゃがいも1個をらせん状にカットしました。

ホットドッグ

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

カリッと焼き上げたソフトパンにソーセージ・千切りレタスを加えます。

激辛タコス

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

絶妙な辛味さがウリのタコスです。辛いのが苦手な方でもギリギリ食べれる辛さです。

ポークタコス

食数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

豚タコスでアレンジ。とろとろに煮込んだ豚バラとトルティーヤの相性は抜群です。

チョリソータコス

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数 量	提 供 容 器
1	バーガー袋

備 考
熟成した本格チョリソーが自慢のタコスです。今まで食べたことのない美味。

フライドポテト

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	バーガー袋

備 考
厳選ポテトを揚げたてでご提供しますので、ホックホクな食感をお楽しみ頂けます。

アメリカンドッグ

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	バーガー袋

備 考
カラッと揚げた程よい甘さのころもと、締まる味のウインナーが飽きのこない味わい。

粗びきソーセージまん串

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	オープンパック 200×130

備 考
あらびきソーセージをパンで包みました。

特選 中華まん

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	バーガー袋

備 考
肉まん・カレーまん・ピザまん・あんまんの種類から、お好みをお選びください。

揚げ餅

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	100食～ご提供 オープンパック200×130

備 考
甘いしょうゆダレの昔ながらの懐かしい味わい。昭和のノスタルジックな定番屋台味。

冬の あったか メニュー

あったか グルメメニュー 4品目

豚汁

食数	価格（税別）
100 食	¥77,000-
200 食	¥103,000-

数量	提供容器
1	白スチール

備考
具だくさんの豚汁に生姜と清酒で味付け、出汁はカツオの一番出汁。

鶏だんご汁

食数	価格（税別）
100 食	¥77,000-
200 食	¥103,000-

数量	提供容器
1	白スチール

備考
鶏ももと鶏むね肉の鶏だんご。ダシの効いた鶏がらスープとのマッチングは絶妙な味。

ほうとううどん

食数	価格（税別）
100 食	¥89,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	発泡容器

備考
ほうとうは、山梨県（甲斐国）を中心とした地域で作られる郷土料理です。

ちゃんこ鍋

食数	価格（税別）
100 食	¥0-
200 食	¥0-

数量	提供容器
1	丼

備考
豚、鶏、魚介類を贅沢に使用した旨味たっぷりの鍋に仕上げました。

デザート

スイーツ
メニュー
＼✦30品目✦／

エッグタルト

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数量	提供容器
1	アルミ容器入り

備考

大人気のおやつ　ラオス代表　エッグタルト

ブルーベリーパフェ

食数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥113,000-

数量	提供容器
1	透明ビニールカップ

備考

こだわりのプレミアムアイスクリームとブルーベリーとの相性が抜群な逸品です。

抹茶アイスパフェ

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明ビニールカップ

備考

こだわりのプレミアムアイスクリームと抹茶との相性が抜群で老男性にも人気です。

ワッフルアイス

食数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数量	提供容器
1	透明ビニール（小） 122×98×24

備考

ベルギーワッフルにバニラアイスと果実ソースをのせサクサクした食感となってます。

かき氷

食数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数量	提供容器
1	高さ9cm仕上げ プラカップ 直径9.5cm

備考

練乳のせ・いちご・ブルーハワイ・レモン・メロン・抹茶のフレーバーが楽しめます。

チョコバナナ

食数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数量	提供容器
1	バーガー袋

備考

縁日では欠かせないてっぱん的なスイーツアイテムです。この商品のお祭り感は絶大。

キャラメルポップコーン

食数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数量	提供容器
1	スチロールカップ

備考

甘ーい香りに誘われる後味の良いキャラメルをまとった、定番のポップコーンです。

冷やしスイカ

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数量	提供容器
1	1カット 直径10cm 厚さ5cm程

備考

夏の定番「スイカ」はどこにいっても大人気です。

冷やしパイン串

食数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数量	提供容器
1	透明ビニール包み

備考

贅沢にカットしたパインアップル串をクラッシュアイスでキンキンに冷やします。

レッカァ・ワッフル

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数 量	提 供 容 器
1	バーガー袋

備 考

外はサクサク！中はふんわり焼きたての香りと上品な甘さが口の中一杯に広がります。

冷やしメロン串

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明ビニール包み

備 考

贅沢にカットした完熟したメロンを串に、クラッシュアイスでキンキンに冷やします。

パッピンス

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥108,000-

数 量	提 供 容 器
1	プラカップ

備 考

かき氷にフルーツを添えて提供。
若者を中心に人気です。

タピオカミルクフロート

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数 量	提 供 容 器
1	プラカップ

備 考

シャリシャリとした食感が楽しめる微細氷入りのさっぱりとしたミルクを入れました。

チョコレートアイスパフェ

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	プラカップ

備 考

大学芋

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明ビニール（小） 122×98×24

備 考

さつまいもは、でんぷんが豊富でエネルギー源として適している。飽きのこない逸品。

スイートポテト

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥103,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明ビニール（小） 122×98×24

備 考

やわらかさが自慢のスイートポテトです。老若男女問わず人気のスイーツの定番です。

桜餅

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	バーガー袋

備 考

桜にちなむ、日本を代表する和菓子。

わらび餅

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考

みたらし団子

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	透明フードパック 中 160 × 95

備 考

京都、下鴨神社の「御手洗祭り」が語源とされている。

ホーキーポーキーアイス

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	プラカップ

備 考

ニュージーランドの定番アイス
絶妙な甘さをご堪能ください。

マンゴーアイスパフェ

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	プラカップ

備 考

マンゴーの果肉たっぷり贅沢な一品です。

アップルパイ アイス添え

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	紙皿

備 考

焼きたてのアップルパイにバニラアイスを添えた嬉しい一品です。

エッグタルトとチョコレートアイス

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	紙皿

備 考

あったかいエッグタルトに冷たいチョコレートアイスはよく合います

ストロベリーアイスパフェ

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	プラカップ

備 考

ストロベリーアイスにチョコスティック刺して色どり豊かなパフェに仕上げました。

プチシューアイスパフェ

食 数	価格（税別）
100 食	¥85,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	プラカップ

備 考

バニラアイスに生クリーム最後にプチシューをあしらえた贅沢な一品です。

ワッフルアイス

食 数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数 量	提 供 容 器
1	紙皿

備 考

ベルギーワッフルにバニラアイスと果実ソースをのせサクサクした食感となってます。

あんみつ

食 数	価格（税別）
100 食	¥83,000-
200 食	¥110,000-

数 量	提 供 容 器
1	カップ

備 考

季節を問わず人気な日本独自のスイーツ定番品を、お手軽にお楽しみいただけます。

お汁粉

食 数	価格（税別）
100 食	¥80,000-
200 食	¥105,000-

数 量	提 供 容 器
1	紙（中）カップ

備 考

白玉入り、北海道小豆100%使用したお汁粉で、甘すぎずスッキリとした味わいです。

甘酒

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥100,000-

数 量	提 供 容 器
1	紙（中）カップ

備 考

アルコール分0%、コクはそのまま、お正月気分に浸るには、もってこいの逸品です。

チョコレートファウンテン

食 数	価格（税別）
100 食	¥114,000-
200 食	¥150,000-
300 食	¥180,000-

数 量	提 供 容 器
4種	紙カップ 4種類で1食 72×80

備 考

イチゴ・バナナ・マシュマロ・バームクーヘンをチョコレートの噴水につけます。※屋内のみご相談 季節により変更あり

チョコレートフォンデュ

食 数	価格（税別）
100 食	¥75,000-
200 食	¥103,000-
300 食	¥123,000-

数 量	提 供 容 器
4種	紙カップ 4種類で1食 72×80

備 考

お手軽にフォンデュをお楽しみ頂けるよう、容量もコンパクトにご用意いたしました。※屋内のみご相談 季節により変更あり

総景　付品

焼きおにぎり

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
70g	
備 考	

今川焼き あずき

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
80g	
備 考	

いちご風味大福

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
35mm×35mm×25mm 25g×3個	
備 考	

エッグタルト

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
73mmx65mm 37gx	
備 考	

わらびもち

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
7個入り 100g	
備 考	

抹茶わらびもち

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
5個入り 100g	
備 考	

ハッシュドポテト

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
65g×2個	
備 考	

たいやき

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
12cmx7cmx1.5cm 80g	
備 考	

プリンケーキ

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-
提 供 容 量・サイズ	
9cmx4cmx5.3cm	
備 考	

アメリカンワッフル

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-

提 供 容 量・サイズ

11cm×11cm×5cm
40g

備 考

焼きプリンタルト

食 数	価格（税別）
300 食	¥65,500-
500 食	¥85,000-
700 食	¥100,000-

提 供 容 量・サイズ

60mm×20mm
30g

備 考

ベルギーワッフル

食 数	価格（税別）
300 食	¥72,500-
500 食	¥95,000-
700 食	¥120,000-

提 供 容 量・サイズ

55mm×23mm
80g×3個

備 考

ベイクドチーズケーキ

食 数	価格（税別）
300 食	¥72,500-
500 食	¥95,000-
700 食	¥120,000-

提 供 容 量・サイズ

85mm×45mm×45mm
80g

備 考

チュロス

食 数	価格（税別）
300 食	¥72,500-
500 食	¥95,000-
700 食	¥120,000-

提 供 容 量・サイズ

1.5cm×20cm
25g

備 考

クロワッサン

食 数	価格（税別）
300 食	¥72,500-
500 食	¥95,000-
700 食	¥120,000-

提 供 容 量・サイズ

40g

備 考

ミニおはぎ

食 数	価格（税別）
300 食	¥76,000-
500 食	¥100,000-
700 食	¥125,000-

提 供 容 量・サイズ

40g×2個

備 考

どら焼き

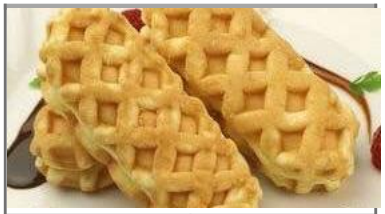
食 数	価格（税別）
300 食	¥76,000-
500 食	¥100,000-
700 食	¥125,000-

提 供 容 量・サイズ

直径6.5cm
40g×2個

備 考

原宿ミニドッグ



食 数	価格（税別）
300 食	¥79,500-
500 食	¥105,000-
700 食	¥130,000-

提 供 容 量・サイズ

3.5cm×11cm×3cm
40g×2個

備 考

パイまんじゅう

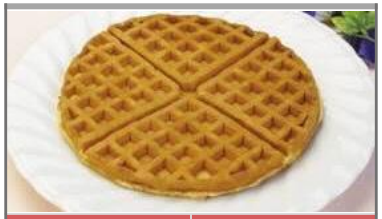
食 数	価格（税別）
300 食	¥79,500-
500 食	¥105,000-
700 食	¥130,000-

提 供 容 量・サイズ

60mm×22mm
34g×2個

備 考

ソフトアメリカンワッフル



食 数	価格（税別）
300 食	¥79,500-
500 食	¥105,000-
700 食	¥130,000-

提 供 容 量・サイズ
直径15cm 80g

備 考

グルメ企画御依頼書 ①～④まで必ずご記入ください。（1現場につき1枚です。）

① 日　時	2016 年　　月　　日（　）時間　　：　　～　　：		
② 実施住所			
	店舗名		
③ 代理店 御担当者	名前	TEL	Mail :
④ 手配内容	1. コンパニオン	2. 全国屋台出張	3. 総付景品
	4. 本まぐろ解体ショー	5. ロイズポップコーン	6. 産地直送野菜

依頼書の送り先

k.kira@baroque.bz

e-FAX.　03-6807-9974

左記メール宛てにメールまたはFAX.をお送りください。
折り返しメールかお電話をさしあげます。

＊実施内容についてのカスタマーサポート番号　（携帯）090-2083-3150　担当　吉良