



ケータリング・パーティのご用命は…

0120-717-808

catering@madoi-co.com

お問い合わせフォーム

http://madoi-co.com/party_catering



Facebook

<https://www.facebook.com/madoigroup/>





Buffet Syle

～buffetスタイル～

創業以来培った
フランス料理・西洋料理を
ベースとした確かな技術力と
豊富な知識を活かし、
安心・安全な旬の食材を、
既製品は使用せず、
すべて手作りで、レストランの「味」
そのものをお客様にお届けします。

お一人様

¥3,000～

総額¥80,000～承ります

懇親会や新年会などの、お仲間同士のお集りに、是非ご利用ください。

お一人様 ¥5,000メニュー例

- タスマニア産サーモンと季節の野菜のゼリー寄せ
- 手長海老と万願寺唐辛子のバヴァロア
- 九条葱の冷製スープ 鰻の燻製と共に
- マグレ鴨とフォアグラのパテ
- 鶏の砂肝のコンフィーとキノコのサラダ
- 海の幸のピラフ
- 本日のパスタ
- 仔羊モモ肉と白いんげん豆の白ワイン煮
- 京赤地鶏のパートセル包み
- 鮮魚のロティ
- 鮮魚と京水菜のカダイフ包み 柚子風味のソース
- サンドウィッチ
- デザート取り合わせ

Finger Food

～フィンガーフード～

彩り鮮やかなオードブルは一つ一つがまるで宝石のよう。
ワインを片手に華やいだ寛ぎの時間をお過ごしください。

お一人様

¥2,000～

総額¥50,000～承ります

新商品の発表会やオープニングセレモニーなど、ブランドイメージに合わせご利用頂けます。
大人数でも、小さなスペースがあればお洒落にセッティング致します。

お一人様 ¥3,000メニュー例

- サーモンのムースと燻製のポーピエット
- 貝柱のムースリーヌ 海藻風味
- 小海老と野菜のゼリー寄せ
- パテ・グランメールと野菜のグレック
- マグレ鴨の生ハムと根菜のルーロー
- 大根とフォワグラのエヴァンタイユ シブレット風味
- 自家製ハムと根菜類のミルフィーユ仕立て
- 2種オリーブとドライトマトのケーキサレ
- ポークリエットのクレープ包み
- 海老のソーセージ仕立て



シェフが目の前で調理致します。
本格的なフランス料理をフルコースでご堪能ください。

お一人様
¥8,000～
総額¥80,000～承ります



お一人様 ¥12,000メニュー例

- オマール海老とカリフラワーのムース クープ仕立て
- 八寸に見立てたオードブルの取合せ
- 手長海老を詰めたズッキーニのシャルトリューズ 二種のパプリカのクーリ
- 京野菜のコンソメスープ
- スズキのパヴェ 甲殻類のソース 九条葱のフランを添えて
- 茗荷とシャンパンのシャーベット
- 牛フィレ肉のポワレとスネ肉のアンクルート そのジュで
- デザートのヴァリエ ● パン ● コーヒー

Delivery Service

～デリバリーサービス～

宅配サービスのご利用も可能です。
催事や会議でのお食事にご利用ください。

お一人様
¥2,000～
総額¥40,000～承ります



お一人様 ¥3,000メニュー例

- 自家製京地鶏ブーダンブラン(白ソーセージ)
- チーズと茸のオムレツ ● 鮮魚のエスカベッシュ カレー風味
- 海老とほうれん草のキッシュ ● ホタテ貝柱のムース オレンジとバジル風味
- ポテトと生ハムのピンチョス ● フォウグラ入りミートパイ
- ローストビーフ レフォールのクリーム添え
- グリーンピースを詰めたリガトーニとトマト
- サーモンのリエット 燻製の香り
- ピサラディエール ● ミックスサンドウィッチ

Free Drink

～フリードリンク～

赤白ワイン、ビール、ソフトドリンクを
ベースにお客様のご要望にあわせ、
ご用意致します

お一人様
¥1,500～



※メニュー内容につきましては、仕入れ状況、開催される季節によって変更いたします。※消費税を別途頂戴致します。※アレルギー対応、ベジタリアン対応可。ご相談下さい。※配送エリアにつきましては、京都市内及び京都市内近郊とさせていただきます。エリア外の方は別途ご相談ください。※ご予約につきましては、1週間前迄を基本とさせていただきます。緊急の場合などは別途ご相談ください。※ケータリングサービス料金には、テーブルセッティング一式・カトラリー・器・グラス類一式などの料金も含まれます。但し、グラス類に関しましてはドリンク注文時のみとさせていただきます。※デリバリーサービスの料金には、紙ナフキン、使い捨てフォーク、紙皿などの料金も含まれます。※キャンセル料につきましては3日前：飲食料金の30%、前日：飲食料金の50%、当日：総額を頂戴いたします。※画像はイメージです。



お客様の笑顔のために…『真心』を込めて

パーティーには様々なスタイルの料理があります。
ブッフェや正餐でのパーティー、カクテルパーティー、ホームパーティー等々…
その多様なシーンに合わせ、レストランのおもてなしの『真心』をそのままに
手作りの料理をお届けしています。
私たちが長年フランス料理・西洋料理を営んでいる京都は、
素晴らしい食材に恵まれています。
その地の利を活かし、食材と真摯に向き合い、
また衛生面にも心を配り、皆様に安心して召し上がっていただけることこそが
大切だと考えています。
既製品ではない本物の味をどうぞお楽しみください。

総料理長 **伊藤 道彰**

はじめは、東山近衛の小さな喫茶店
京都で百年愛されるお店を目指し
これからも創業時の気持ちを胸に歩んでいきます

創業から半世紀。
時代の流れに翻弄され、失敗を重ねながらも、着実に歩んできました。
どんな時も根底にあるのは、
お客様を「温かく」「親切に」「思いやりをもって」お迎えし、
「本物」を提供するという理念です。

社名	株式会社 円居(まどい)
本社所在地	〒605-0011 京都府京都市東山区三条通大橋東入4丁目七軒町4-1 マドイ三条ビル
設立年月日	創業 昭和36年9月8日 法人設立 昭和43年4月6日
TEL・FAX	TEL : 075-754-0702 FAX : 075-754-0602
代表取締役	伊藤 英彰
資本金	1,000万円
従業員	社員40名 総従業員150名
関連会社	株式会社 ルヴェ ソン ヴェール東京
事業内容	フードサービス/ブライダルサービス/ケータリングサービス 各施設・多目的スペースなどの開発・企画・運営
主要取引先金融機関	京都信用金庫 本店/みずほ銀行 出町支店/滋賀銀行 東山支店



円居グループ各店舗においても各種パーティーのご利用を承っております。お気軽にお問い合わせください。

京都



カフェレストラン ボンボンカフェ



カフェレストラン まどい



京都洋食 ムッシュイとう



パーティールーム サラ・ルーチェ



カフェレストラン ラ・コリーヌ



フランス料理 ラ・トゥール



フランス料理 ラ・シゴニーユ



ワイン&お野菜バル ベジバル



カフェレストラン きはだ



洋食 まどい食堂

名古屋



カジュアルダイニング Monsieur ITOH

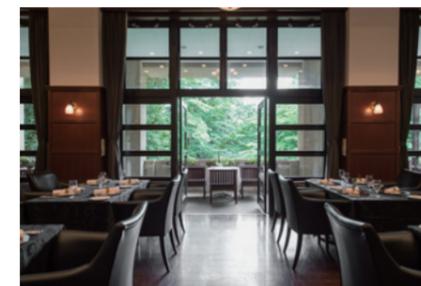
東京



フランス料理 ルヴェ ソン ヴェール 本郷



カフェブラスリー ルヴェ ソン ヴェール 駒場



フランス料理 ルヴェ ソン ヴェール 檜欅



フレンチキッチン ルヴェ ソン ヴェール 南大沢

