

# UMORE×DOLCH

## menu mariage

お料理は、お二人のこと、ゲストのことなど  
当日のことをお聞きしながらこの日だけのメニューを構成していきます。

### コースメニュー

13,000 円 (税込 14,300 円) と 16,000 円 (税込 17,600 円) 2 コース (フルコース)

乾杯ドリンク含む食事のフリードリンク・サービス・出張費含む ※少人数の場合は別途出張費用がかかる場合があります

旬のものをたっぷりと使ったお料理を出しています  
価格の違いは食材の違い、主に魚料理やお肉料理に使う素材が変わってきます。  
内容の詳細については試食の時間などでもお尋ねください。

### コースの際のお子様メニュー

小さなお子様用のお料理も別途ご用意できます。  
フルコースを待つことは小さな子供にとっては難しいことなので  
食べやすいような内容でワンプレート、もしくはプチコースをご用意しています (10歳まで)

#### ワンプレートのお料理

フリードリンク付き

2,500 円 (税込 2,750 円)

2歳～5歳ぐらいのお子様向け

スペイン風オムレツ、野菜のグラタン、ハンバーグ、ポタージュース  
プ、リンゴのケーキ (例です)  
※お料理をワンプレートで仕上げます

#### プチコースのお料理

フリードリンク付き

4,500 円 (税込 4,950 円)

年長～小学生低学年のお子様向け

自家製ハムのサラダ、煮込みハンバーグ、ジャガイモのミルフィーユ、  
季節野菜のポタージュース、エビとホタテのクリームグラタン、  
アーモンドのブランマンジェ、イチゴのシャーベット (例です)  
※デザート含む小さなコース仕立て

### フリードリンクの内容 (コースの場合)

アルコール、ノンアルコール含め基本 15 種前後ご用意しています。

※例/ビール、グラスワイン白/赤、キティ、ワインスプリッター、カンパリオレンジ、カシスソーダ、ハイボール/水割り、シャーリー  
テンプル、青森産リンゴジュース、スペイン産オレンジジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶、ルイボスティ(ノンカフェイン)、キリンフリー

お好きなワインやジュースなどある場合に取り入れたり、  
日本酒、焼酎などもプラスできますのでご希望をお聞かせください。

(コース・ビュッフェ共通)

### デザートビュッフェ

コース、ビュッフェ共にデザートに「デザートビュッフェ」をご希望の場合は  
プラスで選択ください。(基本のテーブルコーディネート費/食後のお飲物を含む)

(税込 1,650 円)  
ケーキありの場合 +1,500 円 / 1人

ウェディングケーキとプチデザートビュッフェ



Wedding  
cake

ご注文されたウェディングケーキ  
に合わせてプチデザートをご用意して  
ビュッフェテーブルをお作りします。

(税込 2,750 円)  
ケーキなしの場合 +2,500 円 / 1人

ウェディングケーキなしのデザートビュッフェ



Petit  
dessert

当店のいろんなプチデザートで構成した  
ビュッフェテーブルをお作りします。  
ケーキがない分、ボリュームや種類が増えます

※子供料理をご注文のお子様はケーキあり 700 円 ケーキなし 1200 円 です

デザートビュッフェに特別なテーブルコーディネートをしたい場合

ケーキに合わせて、テーマに合わせて特別なコーディネートをご希望には +8,800 円 (税込) ~より対応いたします (内容は都度相談ください)

コースの  
場合は?

コースには通常でもデザートが含まれています  
ビュッフェにされなくても OK。その場合は  
アシェットデセール (お皿で楽しむレストランのデザート)  
をお出します



ウェディングケーキを囲んでデザートを楽しみたい  
いろんなデザートを食べる楽しみの時間を作りたい  
コースでゆっくり最後まで楽しみたいなど  
お二人が描くパーティーの内容でお選びください

## ビュッフェメニュー

### 基本メニュー 8,000 円 (税込 8,800 円) (デザート含まず)

2 歳以下 無料 3 歳以上小学生以下 4,000 円 (税込 4,400 円)

※フリードリンク・サービス・ビュッフェテーブルコーディネート (装花) を含む

お二人やゲストのお好みなどで内容をお作りします。女性が多い、男性が多い、お腹にたまるメニュー、ちょっと軽めに、フィンガーフード中心などご希望をお聞かせください

※デザート / 食後のお飲物 (コーヒーなど) は含みませんので、ご希望の方はデザートビュッフェをプラスください

たくさん  
食べたい

(税込 1,100 円)  
お料理ランクアップ **+1,000 円 / 1 人**

ゲストがよく食べる、などの場合はメニューの数を増やしたり、量を増やしたり。食材もランクアップが可能です

ドリンクを充実  
させたい!

(税込 1,100 円)  
ドリンク充実プラン **+1,000 円 / 1 人**

フリードリンクの基本ラインナップに加えて、カクテルなどドリンクを増やします

### ーフリードリンクの内容 (ビュッフェの場合) ー

※基本セット / ビール (ハートランド)、ワイン赤 / 白、カシスオレンジ、ハイボール、ノンアルコールウーロン茶、オレンジジュース、ジンジャーエール

## ウエルカムドリンク

受付からパーティースタートまでの待ち時間、お飲み物をご用意して、ゲストにゆっくりしていただくウエルカムドリンクサービス

アルコール込

(税込 1,210 円)  
**1,100 円 / 1 人**

ノンアルコール

(税込 770 円)  
**700 円 / 1 人**

アルコールありのプラン 例：キリンハートランドビール キール ウーロン茶 オレンジジュース

※未成年はアルコールありのプランを選択した場合でも 700 円です。食事をオーダーしている場合はお子様は数に入ります。新郎新婦は基本的には除きます

## メニューブック

コース料理のメニューブックはデザインを手掛けるマダムが作成できます。

※こちらは基本的にはコース料金に含まれています

10 人前後の少人数の場合は別途料金になることがあります

他のアイテムと合わせてご自身で作成されたいという方もいらっしゃると思います。

その場合はメニューのテキストデータを事前にお渡しいたします。(イラストのみのお渡しはできません)

基本的にはお二人のイメージ、エピソード、季節やドレスやお花などに合わせておまかせでお作りします。

形やデザインなど当日のお楽しみです!

### できること

色あい、好きなテイスト、モチーフなどご希望お聞きしある程度取り入れることは可能です。こんなデザインが好き、他にこういうペーパーアイテム、パーティーの準備をしていますというものがあればイメージを近づけることはできます。(その際は写真などをお送りください)

### できないこと

予算 (コース料金内のサービスのため) / ロット数の関係で、紙の銘柄を指定したり、その他素材や印刷方式の指定はお受けできません。おまかせ頂いて実現しているサービスなので事前のデザインチェックなどもお受けできかねます。

## プチギフト

ご希望の方にはプチギフトもご用意できます

UMORE さまにパンフレットをご用意していますので、ご覧ください

UMORE×DOLCH  
menu mariage  
Q&A

covid19 への対応について

国・自治体の要請がある場合にアルコールが提供できないことがあります。その場合はノンアルコールのアイテムの充実を行います  
またビュッフェ形式に関しましては、密になりやすいためデザート・お食事共にお受けできないことがあります。  
私たちもよい時間が過ごせるよう代替案も状況を見ながら考えていきますのでプランナー様へご相談ください

アレルギーの対応について

アレルギーや食べられない食材がある方にはできるかぎりは対応しています  
「アレルギー」・「苦手な食材」はお手数ですが必ず分けて確認いただき、ご提出ください。  
その他の理由（宗教上、療養上など）の場合は備考欄にお書きください。  
※特に重度のアレルギーをお持ちの場合はその旨お伝えいただけると大変助かります

メニューについて

メニューを事前に知りたい方はお問い合わせしていただけますが  
旬の食材（特に野菜）を多く使うため、その時期の天候や入荷状況に左右されます。直前まで変更が入る場合も多く  
早い段階ではなかなかお伝えができません。またお伝えした内容と当日若干異なってくることもあります。  
予めご了承ください。

乳幼児のお食事について

離乳食のお持ち込み・飲み物のお持ち込みはしていただいて大丈夫です

当日までのやりとりについて

打ち合わせ後に送るメールで行います。  
お料理に関してのご希望やご質問はそのメールに返信する形で行っていただけます。  
UMORE 様とも情報を共有するため、できれば「全員に返信」の形で「件名を変えず」送信ください  
勿論、プランナー様に伝えていただいても大丈夫です。  
請求書はお式の前にメールにて PDF 形式で送付いたします。  
※お振込でお願いしております

詳しいご案内は <https://uw.dolch-the-cat.com/> password / uwdolch

お料理の実際の様子は instagram でも見ていただけます

instagram @dolch\_no\_ie (ケータリング・ギフト) @dolch\_kyoto (お店)

## 少人数のパーティーをご希望の方へ

少人数でのパーティーの出張料理も承っております。  
通常と若干違いがございますので、ご案内いたします。

※通常はトータル15万円からの出張料理とさせていただきます（出張費含む・税別）

### 注意事項

- 日程に関してはUMOREプランナー様を介してはじめに調整いただきます
- ケータリングチームのみで担当することがあります  
シェフが当日担当しない場合でも内容が変わったり、クオリティが落ちたりということはありません
- コース料理は通常通りの13,000円（税込14,300円）と16,000円（税込17,600円）の2タイプ。  
お子様のお料理、アレルギー対応、フリードリンクの内容も同じです。  
ビュッフェ料理はお受けできません。
- シンプルなメニューは付きますがマダムのイラスト付きメニューブックの形は有料となります  
自作される方へはあらかじめメニューをお知らせしております。 （税込8,800円）
- 人数、日程によっては出張料がプラスになります（都度お問い合わせ・お見積もりとなります）

内容に関してご希望がありましたらご相談ください

### コースメニュー

**13,000円**（税込14,300円）と**16,000円**（税込17,600円）**2コース（フルコース）**

乾杯ドリンク含む食事中のフリードリンク・サービス・出張費含む ※少人数の場合は別途出張費用がかかる場合があります

旬のものをたっぷりと使ったお料理を出しています

価格の違いは食材の違い、主に魚料理やお肉料理に使う素材が変わってきます。

内容の詳細については試食の時間などでもお尋ねください。

### コースの際のお子様メニュー

小さなお子様用のお料理も別途ご用意できます。

フルコースを待つことは小さな子供にとっては難しいことなので

食べやすいような内容でワンプレート、もしくはプチコースをご用意しています（10歳まで）

#### ワンプレートのお料理

フリードリンク付き

**2,500円**（税込2,750円）

2歳～5歳ぐらいのお子様向け

スペイン風オムレツ、野菜のグラタン、ハンバーグ、ポタージュスープ、リンゴのケーキ（例です）

※お料理をワンプレートで仕上げます

#### プチコースのお料理

フリードリンク付き

**4,500円**（税込4,950円）

年長～小学生低学年のお子様向け

自家製ハムのサラダ、煮込みハンバーグ、ジャガイモのミルフィーユ、季節野菜のポタージュスープ、エビとホタテのクリームグラタン、アーモンドのブランマンジェ、イチゴのシャーベット（例です）

※デザート含む小さなコース仕立て

### フリードリンクの内容

アルコール、ノンアルコール含め基本15種前後ご用意しています。

※例／ビール、グラスワイン白／赤、キティ、ワインスプリッター、カンパリオレンジ、カシスソーダ、ハイボール／水割り、シャーリーテンプル、青森産リンゴジュース、スペイン産オレンジジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶、ルイボスティ（ノンカフェイン）、キリンフリー

好きなワインやジュースなどある場合に取り入れたり、  
日本酒、焼酎などもプラスできますのでご希望をお聞かせください。