

京大生協の オードブル

手間いらずで楽しめる、
お料理のみを提供するサービスです。

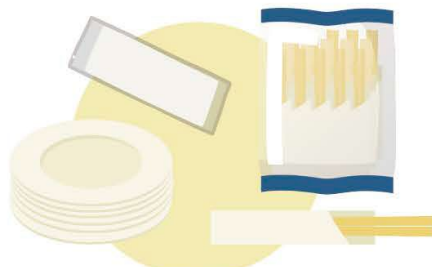
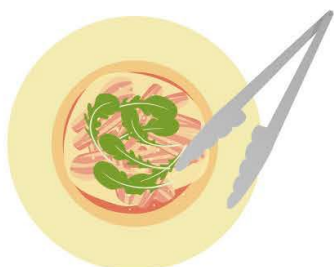


HOW TO ORDER HORS D'OEUVRE



オードブルのお届けについて

当日、ご指定のお届け時間帯(1時間幅)にお届けします。



- 1皿につき1本取り分け用
トングをお付けいたします。

- お箸、紙皿、紙おしぼりを
無料でお付けいたします。

容器などの回収はいたしません。

point !

- スタッフサービスが不要の方やご予算が少ない方は
こちらのオードブル宅配サービスをご利用ください。
- メニューのカスタマイズや『7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしい』
などの盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。



※付け合わせや野菜は季節や仕入れ状況により変わります。

※衛生上の観点より、オードブルの品質を守るため冷ました状態でお届けいたします。

最低注文金額

5万円(税込)～

※ドリンク配達は含まれておりません。



PLAN LIST

一人前の予算から選ぶ



6品

お一人様 ¥1,500 (税込) プラン



7品

お一人様 ¥2,000 (税込) プラン



8品

お一人様 ¥2,500 (税込) プラン



10品

お一人様 ¥3,000 (税込) プラン



11品

お一人様 ¥3,500 (税込) プラン



12品

お一人様 ¥4,000 (税込) プラン



14品

お一人様 ¥4,500 (税込) プラン



15品

お一人様 ¥5,000 (税込) プラン

- ☑ 1人前の予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能



6品

お一人様

¥1,500 (税込) プラン

内容

- ・クロワッサンサンド～サラミとレッドチェダーチーズ～
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ



7品

お一人様

¥2,000 (税込) プラン

内容

- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャバタサンド
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ



8品

お一人様

¥2,500 (税込) プラン

内容

- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャバタサンド
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ



10品

お一人様

¥3,000 (税込) プラン

内容

- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・クロワッサンサンド～サラミとレッドチェダーチーズ～
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・ダブルベリーのケーキ

- ✓ 1人前の予算から手軽に発注
- ✓ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ✓ メニューのカスタマイズも可能



11品

お一人様

¥ 3,500 (税込) プラン

内容

- ・【温製】鶏肉の香味チリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャパタサンド
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・ダブルベリーのケーキ



12品

お一人様

¥ 4,000 (税込) プラン

内容

- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】四川風エビのチリソース
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・ダブルベリーのケーキ



14品

お一人様

¥ 4,500 (税込) プラン

内容

- ・【温製】鶏肉の香味チリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】蒸し餃子の二種盛り合わせ (エビ・翡翠)
- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・クロワッサンサンド 〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ローストビーフ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ



16品

お一人様

¥ 5,000 (税込) プラン

内容

- ・【温製】牛肉の赤ワイン煮込み
- ・【温製】四川風エビのチリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ

PLAN LIST

総額の予算から選ぶ



6品

¥15,000 (税込) セット



7品

¥20,000 (税込) セット



8品

¥25,000 (税込) セット



10品

¥30,000 (税込) セット



11品

¥35,000 (税込) セット



12品

¥40,000 (税込) セット



14品

¥45,000 (税込) セット



16品

¥50,000 (税込) セット

- ☑ 1人前の予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能



6品

¥ 15,000 (税込) セット

内容

- ・クロワッサンサンド～サラミとレッドチェダーチーズ～
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ



7品

¥ 20,000 (税込) セット

内容

- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャバタサンド
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ



8品

¥ 25,000 (税込) セット

内容

- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャバタサンド
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・ハーブグリルチキン～マスタードソース～
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ



10品

¥ 30,000 (税込) セット

内容

- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・クロワッサンサンド～サラミとレッドチェダーチーズ～
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ～フリッタータ～
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ

- ✓ 1人前の予算から手軽に発注
- ✓ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ✓ メニューのカスタマイズも可能



11品 ¥35,000 (税込) セット



12品 ¥40,000 (税込) セット



14品 ¥45,000 (税込) セット



16品 ¥50,000 (税込) セット

内容

- ・【温製】鶏肉の香味チリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・サラミとレッドチェダーチーズのチャパタサンド
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・ハーブグリルチキン〜マスタードソース〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・ダブルベリーのケーキ

内容

- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】四川風エビのチリソース
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・ダブルベリーのケーキ

内容

- ・【温製】鶏肉の香味チリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】蒸し餃子の二種盛り合わせ(エビ・翡翠)
- ・【温製】地中海風シーフードパエリア
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・ローストビーフ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ

内容

- ・【温製】牛肉の赤ワイン煮込み
- ・【温製】四川風エビのチリソース
- ・【温製】上海風焼きそば
- ・【温製】鶏の唐揚げ
- ・【温製】ステーキハウスのビーフピラフ
- ・【温製】皮付きポテトフライ
- ・【温製】トリュフソースのグリルチキン
- ・クロワッサンサンド〜サラミとレッドチェダーチーズ〜
- ・マッシュルームリゾットのライスコロッケ
- ・イタリア風オムレツ〜フリッタータ〜
- ・パテ・ド・カンパーニュ〜マスタードソース〜
- ・ブロッコリーとシラスのアーリオオーリオ
- ・ローストビーフ
- ・エビとイカの冷製トマトマリネ
- ・マカロン・アソート
- ・ダブルベリーのケーキ

- ☑ 総額予算から手軽に発注
- ☑ お料理はコンシェルジュ厳選のコース仕立て
- ☑ メニューのカスタマイズも可能

オードブルのお届けについて



お箸・紙皿・紙おしぼりを無料でお付け致します

メニューのカスタマイズや「7名様ごとに料理を分けて盛り付けてほしい」などの盛り分けも承っておりますので、お気軽にご相談くださいませ。

※付け合わせや野菜は季節や仕入れ状況により変わります。

※衛生上の観点より、オードブルの品質を守るため冷ました状態でお届けいたします。



HORS D'OEUVRE

——オードブル

温製プレートの お召し上がり方について

使用上の ご注意

- ・濡れた手で発熱剤を扱わないでください。
- ・水を注ぐとすぐに加熱が始まり、高温の蒸気が発生します。ヤケドには注意してください。
- ・加熱中は微量の水素ガスが発生します。ライター等の火は近づけないでください。
- ・変色、変形を防ぐため、熱に弱いものの上や近くでの使用はしないでください。



蓋を外し、ひっくり返して置きます。
蓋の中央に「受け皿」を置き、その中に「発熱剤」を入れます。



付属の水を受け皿に入れます。2~3秒で発熱剤から蒸気が発生します。



蓋に料理を乗せてください。



蓋も被るようにキャップをセットしてください。



蒸気が漏れないようにビニールキャップをかぶせてください。※ヤケドに注意してください。



ラップの中に蒸気が入り込み膨らんできたら10分待ちます。10分経ったら、ラップを外し完成です。

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ 温製プレート



ステーキハウスのビーフピラフ

10カップ... ¥7,880(税込)



鶏の唐揚げ

10カップ... ¥3,880(税込)



皮付きポテトフライ

10カップ... ¥3,880(税込)



鶏もも肉のハーブグリル
～彩り野菜添え～

10カップ... ¥5,880(税込)



上海風焼きそば

10カップ... ¥4,880(税込)



白身魚の香草グリル
～バジリソース～

10カップ... ¥5,880(税込)



地中海風シーフードパエリア

10カップ... ¥6,880(税込)



鶏肉の香味チリソース

10カップ... ¥4,880(税込)



四川風エビのチリソース

10カップ... ¥5,880(税込)



豚肉と中華野菜の甘酢あんかけ

10カップ... ¥5,480(税込)



海老の鹿の子揚げ

10カップ... ¥3,880(税込)



牛肉の赤ワイン煮込み

10カップ... ¥7,880(税込)



鶏の油淋鶏(ユーリンチー)

10カップ... ¥5,480(税込)



蒸し餃子の二種盛り合わせ
(エビ・翡翠)

10カップ... ¥3,280(税込)



チャーハン

10カップ... ¥3,880(税込)



水餃子の中華あんかけ

10カップ... ¥3,880(税込)



ジューシーな肉焼売

10カップ... ¥3,280(税込)



トリュフソースのグリルチキン

10カップ... ¥5,880(税込)



大豆ミートの甘酢あんかけ

10カップ... ¥5,880(税込)



テンペの
ヴィーガンクリームソース

10カップ... ¥6,880(税込)

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ 温製プレート



ターメリックライス

10カップ... ¥3,280(税込)



大豆ミートの小籠包
(ショウロンポー)

10カップ... ¥5,880(税込)



大豆ミートの
菜園風トマト煮込み

10カップ... ¥6,880(税込)



ベジタブルナゲット

10カップ... ¥3,280(税込)



コフタカレー
(鶏肉団子のレッドカレー)

10カップ... ¥5,880(税込)



チキンパラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)

10カップ... ¥5,880(税込)



単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

イタリアン・スペイン



温

白身魚の香草グリル
～バジリコソース～

10カップ... ¥5,880(税込)



温

地中海風
シーフードパエリア

10カップ... ¥6,880(税込)



温

牛肉の赤ワイン煮込み

10カップ... ¥7,880(税込)



温

トリュフソースのグリルチキン

10カップ... ¥5,880(税込)



マッシュルームリゾットの
ライスコロッケ

10カップ... ¥3,280(税込)



エビとイカの冷製トマトマリネ

10カップ... ¥3,280(税込)



サラミ

10カップ... ¥1,880(税込)



ローストビーフ

10カップ... ¥3,880(税込)



ハーブグリルチキン
～マスタードソース～

10カップ... ¥3,480(税込)



ブロッコリーとシラスの
アーリオオーリオ

10カップ... ¥2,880(税込)



紫キャベツとニンジン
のラペ

10カップ... ¥2,480(税込)



オイルサーディン&
ブロッコリー

10カップ... ¥2,880(税込)



生ハム

10カップ... ¥2,880(税込)



ホタテのマリネと
アンチョビオリーブ

10カップ... ¥2,880(税込)



パテ・ド・カンパーニュ
～マスタードソース～

10カップ... ¥3,280(税込)



イタリア風オムレツ
～フリッタータ～

10カップ... ¥2,880(税込)



温

温製料理 ... アツアツの状態でご提供



... ヴィーガン・ベジタリアン



... ハラール (豚肉・アルコール不使用)

単品メニュー

- ☑ お好きな組み合わせOK
- ☑ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ☑ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ サンドイッチ



クロワッサンサンド
～生ハムとレッドチェダーチーズ～

10カップ... ¥3,280(税込)



クロワッサンサンド
～スモークサーモンとバジルソース～

10カップ... ¥3,280(税込)



クロワッサンサンド
～サラミとレッドチェダーチーズ～

10カップ... ¥3,280(税込)



生ハムとレッドチェダーチーズの
チャバタサンド

10カップ... ¥2,480(税込)



スモークサーモンと
バジルソースのチャバタサンド

10カップ... ¥2,480(税込)



サラミとレッドチェダーチーズの
チャバタサンド

10カップ... ¥2,480(税込)

■ 中華



上海風焼きそば

10カップ... ¥4,880(税込)



鶏肉の香味チリソース

10カップ... ¥4,880(税込)



四川風エビのチリソース

10カップ... ¥5,880(税込)



豚肉と中華野菜の
甘酢あんかけ

10カップ... ¥5,480(税込)



海老の鹿の子揚げ

10カップ... ¥3,880(税込)



鶏の油淋鶏(ユーリンチー)

10カップ... ¥5,480(税込)



蒸し餃子の二種盛り合わせ
(エビ・翡翠)

10カップ... ¥3,280(税込)



チャーハン

10カップ... ¥3,880(税込)



水餃子の中華あんかけ

10カップ... ¥3,880(税込)



ジューシーな肉焼売

10カップ... ¥3,280(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

揚げもの

			
温 鶏の唐揚げ	温 皮付きポテトフライ	温 海老の鹿の子揚げ	温 鶏の油淋鶏(ユーリンチー)
10カップ... ¥3,880(税込)	10カップ... ¥3,880(税込)	10カップ... ¥3,880(税込)	10カップ... ¥5,480(税込)

ヴィーガン・ベジタリアン

			
温 大豆ミートの甘酢あんかけ	温 テンペの ヴィーガンクリームソース	温 ターメリックライス	温 大豆ミートの小籠包 (ショウロンポー)
10カップ... ¥5,880(税込)	10カップ... ¥6,880(税込)	10カップ... ¥3,280(税込)	10カップ... ¥5,880(税込)
			
温 大豆ミートの 菜園風トマト煮込み	温 ベジタブルナゲット	芽キャベツのカレー風味	2種のズッキーニと タプナードソース
10カップ... ¥6,880(税込)	10カップ... ¥3,280(税込)	10カップ... ¥2,480(税込)	10カップ... ¥1,880(税込)
			
クスクスのサラダ ～彩り野菜添え～	キヌアのトマトマリネ ～彩り野菜添え～	ブロッコリーのマリネ	ミックスビーンズのマリネ
10カップ... ¥2,480(税込)	10カップ... ¥2,480(税込)	10カップ... ¥1,880(税込)	10カップ... ¥1,880(税込)
			
グリル野菜のチャパタサンド	彩り野菜のラタトゥイユ	紫キャベツとニンジンラベ	
10カップ... ¥2,480(税込)	10カップ... ¥2,480(税込)	10カップ... ¥2,480(税込)	

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ ハラル（豚肉・アルコール不使用）



温

テンペの
ヴィーガンクリームソース

10カップ... ¥6,880(税込)



温

ターメリックライス

10カップ... ¥3,280(税込)



温

コフタカレー
(鶏肉団子のレッドカレー)

10カップ... ¥5,880(税込)



温

チキンパラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)

10カップ... ¥5,880(税込)



温

ベジタブルナゲット

10カップ... ¥3,280(税込)



キヌアのトマトマリネ
～彩り野菜添え～

10カップ... ¥2,480(税込)



ブロッコリーのマリネ

10カップ... ¥1,880(税込)



紫キャベツとニンジンらのラペ

10カップ... ¥2,480(税込)



ミックスビーンズのマリネ

10カップ... ¥1,880(税込)



芽キャベツのカレー風味

10カップ... ¥2,480(税込)



2種のズッキーニと
タパナードソース

10カップ... ¥1,880(税込)



グリル野菜のチャパタサンド

10カップ... ¥2,480(税込)

■ ご飯もの



温

ステーキハウスのビーフピラフ

10カップ... ¥7,880(税込)



温

地中海風シーフードパエリア

10カップ... ¥6,880(税込)



温

チャーハン

10カップ... ¥3,880(税込)

単品メニュー

- ✓ お好きな組み合わせOK
- ✓ 温製料理はアツアツの状態でお届け
- ✓ 豊富な種類のオードブルを取り揃えております

■ インド料理



温

(ハラル)コフタカレー
(鶏肉団子のレッドカレー)

10カップ... ¥5,880(税込)



温

(ハラル)チキンパラク
(鶏肉とほうれん草のカレー)

10カップ... ¥5,880(税込)

■ デザート



スイーツプレートA

各5ピース... ¥8,640(税込)



スイーツプレートB

各5ピース... ¥8,640(税込)



濃厚なチョコレートの
ガトーショコラ

10カップ... ¥3,880(税込)



抹茶のブラウニー

10カップ... ¥3,280(税込)



キャラメルケーキ

10カップ... ¥2,880(税込)



白桃のタルト

10カップ... ¥3,280(税込)



マカロン・アソート

10カップ... ¥3,480(税込)



カボチャのタルト

10カップ... ¥3,280(税込)



桃とラズベリーのケーキ

10カップ... ¥2,880(税込)



レアチーズケーキ

10カップ... ¥3,280(税込)



ダブルベリーのケーキ

10カップ... ¥3,280(税込)



ティラミス

10カップ... ¥2,880(税込)



メイプルカスタードケーキ

10カップ... ¥2,880(税込)

HOW TO ORDER HORS D'OEUVRE

京大生協

オードブル ご利用方法について

ご確認ください!

会場について

•オードブル配達は**お料理のお届けのみ**となりますので、会場については依頼者さまにて予約・手配をお願いいたします。事前に配達場所の詳細や配達車両の駐車場所などをヒアリングさせていただく場合がございます。

配達時間について

•配達時間は**1時間幅**となります。(例:交流会開始が18:00～なので、17:30ごろまでには到着して欲しい＝17:30までに配達希望、とお伝えください。16:30～17:30のあいだでお届けいたします)

お支払いについて

•お支払いについて:「後日請求書払い」あるいは「後日店頭での現金支払い」にて承ります。**当日その場で現金支払いには対応しておりません**のでご了承ください。

予約照会

- 配達ご希望の日時、会場、ご予算や希望メニューをお知らせください。
- 日曜日・祝日および生協休業期間(年末年始・お盆休み)の配達は承っておりませんので、ご注意ください。
- 配達希望日の**10日前まで**にご発注ください。
ただし、ご希望日の予約状況によっては、ご依頼を承れない場合がございます。
- コンベンションサービスセンターにて予約状況の確認後、お見積り書を作成いたします。

ご発注

- お見積り書お送り後、「発注」のご連絡をもって予約成立となります。
 - ご予約成立後に数量や配達時間など、条件に変更があった際はその都度ご連絡ください。
- (発注最低金額5万円を下回る変更は承ることができませんのでご了承ください)

キャンセル料金について

10営業日前～4 営業日前まで:ご注文金額の50%
3 営業日前～前日まで:ご注文金額の80%
当日キャンセル:ご注文金額の100%



お問い合わせ先:

京都大学生協同組合コンベンション・サービスセンター

TEL 075-753-7655 (営業時間… 平日11:00～17:30)

E-mail ku-convention@univ.coop