

THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD
FIRST CATERING
— 近畿全域でケータリングならファーストケータリング —



THOUGHTFUL SERVICE & GOOD FOOD
FIRST DELIVERY
近畿全域で宅配デリバリーならファーストデリバリー

ファーストケータリング株式会社

〈セントラルキッチン〉ファーストケータリング・ファーストデリバリー
〒537-0002 大阪市東成区深江南 1-12-3 たんぽぽ深江ビル1階
TEL.06-6971-0111 FAX.06-6971-8533

「一步でもお客様の近くへ」をスローガンとして、
お客様に合わせた、きめ細やかな提案をさせていただきます。

代表取締役社長 鵜海 貴允

代表よりご挨拶

ファーストケータリング株式会社では、大阪を拠点に近畿圏全域で
懇親会、交流会、名刺交換会、決起会、結婚式など、様々なシーンでご利用いただける、
ケータリングサービスを提供しております。

お客様のご要望にできる限りお応えする「お客様ファースト」で、普段では味わえない
華やかな空間やサービスを思う存分楽しんでいただきます。

お客様の大切なパーティーをぜひともファーストケータリングにお任せくださいませ。

見慣れた会場がホテルのビュッフェに変わる！

☑️パーティ会場に移動するのが大変…

☑️幹事を務めると、気を使って楽しめない…

☑️ケータリングを頼んでも、地味なパーティーになりそう…

☑️冷めた料理は美味しくないし…

☑️ケータリングは料理代金以外にもたくさんお金がかかり、値段が高くなりそう…

と、お悩みの幹事様！

ファーストケータリングは
そのようなお悩みを全て解決いたします！

お料理を美しく立体的にディスプレイし、テーブルクロスや生花を用いて華やかにコーディネート。

お料理は大阪一の安さで、味、彩り、盛り付け、食べやすさ、取りやすさに徹底的にこだわり、
温かい料理は温かいままご提供します。備品関係、サービス料、さらにはゴミの片付けまで

全てお料理代金に含まれておりますので、お気軽にご注文いただけます。

当社は12,000件超えのパーティー実績を持ち、経験豊富なスタッフが担当いたしますので、
安心してパーティーを楽しんでいただけます。



7つのこだわり

1 おかげさまで パーティー実績12,000件越え

ご注文を頂くお客様のご利用用途は、企業様の納会、
打ち上げ、懇親会を中心に本当に多種多様です。
様々なお客様のご要望にお応え続けているうち、
パーティーの運営実績は12,000件を超えました。
経験豊富なスタッフがお料理をディスプレイし、
お客様の空間をレストランへ作り上げます。



2 ご安心下さい、パーティー前 のご試食ご相談承ります

はじめてケータリングの手配をされる幹事様は
心配事がたくさん。「そもそもケータリングってなに？」
「当日までに何をすればよいの？」
「実際どんな料理をどんなレイアウトで出してくれるの？」
そんな幹事様の不安を事前の打ち合わせやご試食で
解消させていただきます。



3 パーティープランナーが 徹底サポート

ただお料理や会場をご用意するだけでなく、
「ケータリングのプロ」としてパーティーの目的や
シチュエーションに合わせた、
きめ細やかな提案をさせて頂く上、会場の設置や
パーティー後の会場片づけ、ゴミの持ち帰りまで、
全て無料でサービスさせていただきます！



4 徹底した明朗会計

もらった見積りと実際の金額が全然違う…。
そんな経験はありませんか？ファーストケータリングでは
「明朗会計」にとことんこだわります。幹事様ご要望の
予算内で最高のサービスを提案させていただきます。



5 オフィスで冷えた生ビール

誰もが一度はやってみたいと思っていた？「仕事の後に
その場でそのまま生ビール」はいかがでしょう？
「職場」で「会議室」でお店さんながらの
キンキンに冷えた生ビールをご用意いたします。
懇親会、納会、打ち上げ等様々なシーンで
ご利用頂けること間違いなしです。



6 大阪一の充実ラインナップ♪

お客様が求める予算、シチュエーション、
メニュー内容は本当に様々です。そんなお客様
それぞれのご要望にお応えするため、
ファーストケータリングは大阪で一番充実した
メニュー数を取り揃えております。予算に合わせて、
シチュエーションに合わせて、お客様の利用シーンに
合わせたメニューをご提案します。



7 「アツアツ料理」をご提供

ケータリングなんてどうせ冷めた料理が
出てくるんじゃないの？そんなイメージはありませんか。
いいえ。そんなことはございません。
ファーストケータリングでは「アツアツ」の料理のご提供を
モットーにさせて頂いております。
「料理の質」にもこだわる幹事様は是非ご利用くださいませ！



ご注文までの流れ

1 ご注文

まずはパーティーの日時、場所、
人数、ご予算などをご相談ください。
ご要望を伺った後、
スタッフが見積りを作成します。



2 お見積り

お見積りをFAXまたはメールにて
送付します。納得がいくまで
何なりとお申し付け下さい。
スタッフが再度ご提案を致します。



3 打ち合わせ

ご要望がありましたら、
ケータリング専門のスタッフが
ご指定の場所までお打ち合わせに
伺いいたします。



4 お見積り確定

人数、プラン等の最終確定をご連絡
いただいた後、ご契約の書類を
お送りします。契約書類はFAX
またはメールにて送付します。



5 ご契約

契約書類はFAXまたは
メールにてご送付下さい。
お客様からの契約書類を確認後、
ご注文の確定となります。



6 お料理搬入

弊社スタッフが会場に
到着致しましたら、一度ご連絡を
致します。その後、搬入作業に
入らせて頂きます。



7 会場セッティング

テーブルクロス、アクリル板等を用いて綺麗にセッティング
致します。またシチュエーションに
合わせた空間演出も致します。



8 パーティー開始

パーティー当日までの間も、
しっかり幹事様をサポート
致します。最高のパーティーに
なるよう努めますので、
パーティーを存分にお楽しみ下さい。



9 片付け・撤収

パーティー終了後、セッティング
前の状態にレイアウトなどを
直します。ゴミなども含め、すべて
持ち帰らせて頂きます。



RECOMMENDED

おすすめメニュー

ゴールドプラン

お一人様 3,400円(税込)

全12品

MENU

- 10種野菜の彩りサラダ
- スモークサーモンのカルパッチョ
- ポロニアソーセージ スライス
- スペイン風オムレツ
- ローストビーフ
- ～シャリアピンソース～
- スペシャルサンドイッチ
- 上握り盛り合わせ
- スイーツアラカルト

～温製～

- 彩り野菜の酢豚
- 柔かハンバーグのデミグラスソース
- 鶏もも肉のグリル
- ハニーマスタードソース
- 上海風 焼きそば



ヴィーガンプラン

お一人様 5,000円(税込)

全12品

MENU

- さつまいもと豆のハニーマスタード風味のサラダ
- ヴィーガンサーモンのマリネ
- きのこブロックリーのバジル和え
- ヴィーガン小エビとアボカドのピンチョス
- アッシュパルマンティエ
- 具だくさんちらし寿司
- 和スイーツ盛合せ
- フレッシュフルーツ盛合せ

～温製～

- 揚げ物盛合せ
- ヴィーガンパスタ
- ソイハンバーグ BBQソース
- ソイミートとゴロゴロ野菜
- ～デミグラスソース煮込み～



ヴィーガン対応!!

NEW

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。

食の喜びを最大限に引き出すために、多彩なメニューと新鮮な食材を取り揃えております。楽しいひとときを過ごしなが、当店自慢のビュッフェ料理をぜひお楽しみください。

プラス 飲み放題!!



※飲み放題プランは30名様より承ります。

飲み放題 スタンダードプラン

お一人様〈1時間〉1,200円(税込)
〈2時間〉1,600円(税込)
〈延長料金30分〉500円(税込)

飲み放題内容

- 生ビール
(アサヒ スーパードライ)
- 赤ワイン
- 白ワイン
- 芋焼酎
- 麦焼酎
- レモンサワー
- 酎ハイコーラ
- ウイスキー
- ハイボール
- コークハイ
- 梅酒
- ウーロン茶
- オレンジ
- コカ・コーラ
- ミネラルウォーター
- 炭酸水

※プラスチック容器でのご提供となります。
※グラスご希望のお客様は+300円で承っております。

飲み放題 ソフトドリンク

お一人様〈2時間〉1,000円(税込)
〈延長料金30分〉500円(税込)

飲み放題内容

- ウーロン茶
- オレンジ
- コカ・コーラ
- ミネラルウォーター

※プラスチック容器でのご提供となります。
※グラスご希望のお客様は+300円で承っております。



飲み放題 ラグジュアリープラン

お一人様〈2時間〉2,100円(税込)
〈延長料金30分〉500円(税込)

飲み放題内容

- 生ビール
(アサヒ スーパードライ)
or 瓶ビール
- 赤ワイン(樽)
- 白ワイン(樽)
- レモンサワー
- 酎ハイコーラ
- ウイスキー
- ハイボール
- コークハイ
- 芋焼酎(よかいち)
- 麦焼酎(よかいち)
- 梅酒
- カシス
- ウーロン茶
- オレンジ
- コカ・コーラ
- ミネラルウォーター
- 炭酸水

※ワイングラスとタンブラーで
ご提供致します。



CATERING PLAN ケータリングプラン

フィンガーフードプラン

お一人様 2,400円(税込)

全9品

MENU

- ポテトカップディッシュ
- 3色の串天
- ぎんびらつくね串
- アスパラベーコン串
- あかにし貝の松葉串 スモーク風味
- ライスコロッケのピンチョス
- 鶏もも肉のインボルティエニ
- ミックスサンドイッチ
- カクテルスイーツ



ライトプラン

お一人様 2,600円(税込)

全9品

MENU

- ドライフード&スナック
- オリーブのポテトサラダ
- イタリアンサラミ
- ライスコロッケ
- ミックスサンドイッチ
- スイーツアラカルト
- ～温製～
- 柔かハンバーグのトマト煮込み
- ソース焼きそば
- ロールキャベツのクラムチャウダー



洋風スタンダードプラン

お一人様 2,900円(税込)

全10品

MENU

- きのことブロッコリーのバジル和え
- 生ハムとイタリアンサラミ
- 合鴨ロースのバストラミ
- フリッタータ
- コールドカットブラッター
- ミックスサンドイッチ
- スイーツアラカルト
- ～温製～
- チキンステーキ BBQソース
- 牛サイコロステーキ 赤ワインソース
- ボロネーゼ



バラエティープラン

お一人様 3,000円(税込)

全11品

MENU

- 野菜と大豆のカボナータ風トマト煮
- 合鴨ロースのマリネ
- 彩り野菜のオムレツ
- ローストビーフ
- 上握り盛り合わせ
- ミックスサンドイッチ
- スイーツアラカルト
- ～温製～
- 柔かハンバーグの和風ソース
- 鶏もも肉の唐揚げ&ポテトフライ
- ロールキャベツのトマト煮
- モッツアレラとトマトの クリームパスタ



※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。

CATERING PLAN ケータリングプラン

ゴールドプラン

お一人様 3,400円(税込)

全12品

MENU

- 10種野菜の彩りサラダ
- スモークサーモンのカルパッチョ
- ボロニアソーセージ スライス
- スペイン風オムレツ
- ローストビーフ
- ～シャリアピンソース～
- スペシャルサンドイッチ
- 上握り盛り合わせ
- スイーツアラカルト

～温製～

- 彩り野菜の酢豚
- 柔かハンバーグのデミグラスソース
- 鶏もも肉のグリル
- ハニーマスタードソース
- 上海風焼きそば



和風プラン

お一人様 3,400円(税込)

全12品

MENU

- 京豆腐の胡麻ドレサラダ
- 京風だし巻き玉子
- 豚肉の湯葉巻き
- 紅白なます
- 牛肉の八幡巻き
- 上握り盛り合わせ
- 和菓子盛り合わせ

～温製～

- 旬野菜と海老の天麩羅
- 山菜茶蕎麦
- 関西風どて煮
- 海鮮おこわと鶏肉ちまき
- おでん盛り合わせ



エクセレントプラン

お一人様 3,500円(税込)

全13品

MENU

- 海の幸のサラダ仕立て
- チェリーモッツァとトマトのカプレーゼ
- スモークサーモンのカルパッチョ
- オリーブの香り
- 合鴨コースのマリネ
- ローストビーフ～シャリアピンソース～
- 上握り寿司盛り合わせ
- ミニバーガーピンチョス
- マチエドニアフルーツ ノンアルコールのスパークリング
- スイーツアラカルト

～温製～

- 麻婆豆腐
- 若鶏の竜田揚げ
- 国産牛すじこんにゃく煮込み
- サフラン薫るキーマカレー



プレミアムプラン

お一人様 4,000円(税込)

全14品

MENU

- ベジタブルクリュディテとディップ
- パーニャカウダソース
- チェリーモッツァとトマトのバジル和え
- 鮮魚のセビーチェ
- ソーセージとハモンセラノ生ハムの盛り合わせ
- ラタトゥイユ
- ローストビーフ～バルサミコソース～
- 上握り寿司盛り合わせ
- カツサンド
- アソートフルーツ
- パティシエがつくるスイーツ盛り合わせ

～温製～

- じっくり煮込んだ豚の角煮
- サーロインステーキ
- 赤ワインソース
- サーモンのカルトッチョ
- たっぷりベーコンのカルボナーラ



※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。

LUXURY PLAN ラグジュアリープラン

サファイアプラン 全15品

■お一人様 5,000円(税込)

- 10種野菜のヴィーガンサラダ
キャロットドレッシング
- 鮮魚のカルパッチョ 季節野菜と共に
- スペイン風オムレツ
- 阿波尾鶏のタタキ
- 蛸の柔らか煮付け
- ローストビーフ〜バルサミコソース〜
- 上握り寿司盛合せ
- カツサンドとパン2種盛り合わせ
- アソートフルーツ
- パティシエがつくるスイーツ盛り合わせ
〜温製〜
- ミネストローネスープ
- サーロインステーキ 赤ワインソース
- スティッキーポーク
- 鯛と魚介のアクアパッツァ
- 骨付きポークフランクと野菜
たっぷりチーズソース



エメラルドプラン 全16品

■お一人様 7,000円(税込)

- LIVE：世界三大生ハム
ハモンセラーノのカービング
- 海老とグレープフルーツサラダ
- 鮮魚の舟盛
- 極上鮑のお造り
- 蟹と白子の真丈
- パテドカンパーニュ
- 黒毛和牛のローストビーフ
〜バルサミコソース〜
- 柿の葉寿司
- デニッシュサンドイッチ
- アソートフルーツ
- スイーツビュッフェ
〜温製〜
- アンガス牛のサーロインステーキ
ピンク岩塩
- スズキのオープンソテー
〜ブルブランソース〜
- 淡路島産玉葱の絶品ハンバーグ
- 三元豚のロースカツ
- 魚貝たっぷりのペスカトーレパスタ



LIVE
世界三大生ハム
ハモンセラーノのカービング

プラチナプラン 全16品

■お一人様 6,000円(税込)

- LIVE：世界三大生ハム
ハモンセラーノのカービング
- 生ハムとグレープフルーツサラダ
- 鮮魚の舟盛
- イタリアンサラミと
ローストビーフの盛り合わせ
- 蛸の柔らか煮付け
- パテドカンパーニュ
- いくらの冷製茶わん蒸し
- 特選握り寿司の盛り合わせ
- 本日のパン2種盛り合わせ
- アソートフルーツ
- スイーツビュッフェ
〜温製〜
- アンガス牛のサーロインステーキ
ピンク岩塩
- サザエの磯焼き
- ブッラータチーズの乗った
ポロネーゼパスタ
- ビーフシチュー
- 天然ブリの照り焼き



LIVE
世界三大生ハム
ハモンセラーノのカービング

ダイヤモンドプラン 全17品

■お一人様 8,000円(税込)

- LIVE：世界三大生ハム
ハモンセラーノのカービング
- ブッラータチーズのカプレーゼ
- 阿波尾鶏のタタキ
- 蟹と白子の真丈
- 豪華! 鮑・帆立・イクラの
カルパッチョ盛り合わせ
- 黒毛和牛のローストビーフ
〜バルサミコソース〜
- 中トロの握り寿司
- 本日のパン盛り合わせ
- アソートフルーツ
- スイーツバイキング
〜温製〜
- 季節のスープ
- アンガス牛のサーロインステーキ
ロッシェニ風
- スズキのオープンソテー
〜ブルブランソース〜
- 淡路島産玉葱の絶品ハンバーグ
- 伊勢海老のペスカトーレ
- サザエの磯焼き
- SPF 豚のロティ
〜ホースラディッシュソース〜



LIVE
世界三大生ハム
ハモンセラーノのカービング

※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。

OTHER・OPTIONS

その他・オプション

フルコース

お一人様 **12,000円**〈税込〉

全**8品**

- シェフ
〈1名〉**30,000円**〈税込〉
- サービススタッフ
〈配膳スタッフ&盛り込みスタッフ〉
〈1名〉**14,000円**〈税込〉



※写真はイメージです。実際とは異なります。

MENU

サラダ・前菜 サーモンとイクラのサラダ仕立て
黒毛和牛のローストビーフ
海老のポシェ オランデーズソース
魚 鯛のロティ 帆立を添えて
スープ かぼちゃのスープ ホワイトロールとフランスパン
メイン 黒毛和牛のサーロインステーキ 赤ワインソース
主食 チーズリゾット
デザート ティラミス

マグロ解体ショー

250,000円〜〈税込〉

約二時間の間で、マグロを解体し、
マグロのお刺身、マグロの握りをお楽しみいただけます。
本マグロをご希望のお客様は
中トロや大トロもございますので、
まずはご相談ください。



1 中々お目にかかれない丸ごと1匹のマグロをご用意致しますので会場のお客様もテンション上がること間違いなし！



2 熟練された職人がダイナミックにマグロを解体し始めます。



3 あれよあれよという間に希少部位の中落ちもしっかりと分けられます。



4 本マグロであれば、赤身、トロ、中トロ、大トロの部位に分けますので、皆さま大トロから目を背けないで！



5 ショーの進行や部位の説明も同時進行でしっかりと説明させていただきます。



6 最後は何といても、マグロのお刺身、マグロのお寿司を皆様にお腹いっぱい召し上がっていただきます。

お寿司盛り合わせ

- 上握り盛り合わせ
1桶(30カン) **4,000円**〈税込〉
- お寿司6桶セット
6桶(180カン) **22,000円**〈税込〉



鮮魚の舟盛り

約20人前 **35,000円**〈税込〉

鯛の尾頭付きでお祝い事や祝典に最適です。
豪華に祝いたいシーンにおすすめです。



生ハムカービング

1本 **80,000円**〈税込〉

カービング
スタッフ
付き

香り高い生ハムをゲストの目の前で
スライスする様子はインパクト抜群！
ライブ感が大変人気のサービスです。
パーティー会場でスタッフが
大きな生ハムをカット致します。



スイーツバイキング

100個 **40,000円**〈税込〉

お誕生日会や女子会におすすめです。
女性に人気のスイーツを集めました。



※仕入れの状況によりメニューの一部が変動する場合がございます。