

報道関係者各位

2025年12月1日
株式会社くるめし

京都発祥の老舗寿司屋「茶月」のオードブルプランが新登場！

定番から人気お寿司を握りたてでオフィスへお届けいたします

ケータリング予約サイト「シェフコレ」（運営：株式会社くるめし、本社：東京都渋谷区、代表取締役：小林 篤昌）は、京都で人気を誇る老舗寿司屋「茶月」のオードブルメニューの提供を2025年12月1日（月）より開始いたします。京都・河原町四条で創業し、70年以上愛される寿司と、シェフコレ限定の和洋折衷オードブルメニューをお届けいたします。定番から人気の寿司はもちろん、鶏のチューリップ唐揚げやデザートまで付いた、満足いただけるプランで、職場のパーティーや懇親会を華やかに彩ります。



■「茶月」について

1950年京都の河原四条で創業。京風ちらし寿司や江戸前にぎりなど見た目にも美しくおいしいお寿司を提供しています。「おもてなしの心」を重んじ、上質な素材でこしらえた本格寿司と和洋折衷のオードブルで、皆さまの会食を華やかに演出できるよう、京都の老舗として積み重ねた信頼と技術を、会食の場に合わせて「最良の形」に詰めてお届けしています。

今回ご用意したのは、「本格寿司」と「和洋折衷オードブル」という、豪華でユニークな組み合わせを、リーズナブルな価格ながら、ボリュームも味もご満足いただけるプランです。独自の仕入れ力と老舗ならではの経験と技を織り込み、どんなシーンにも柔軟に対応できるプランを考案しました。パーティーシーンを盛り上げる寿司と和洋折衷オードブルをお楽しみください。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社くるめし 広報担当：田口・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

■メニューのご紹介

・ええとこどり | 茶月のにぎり寿司と和洋折衷



茶月の魅力をバランスよく詰め込んだ、一番人気のスタンダードプラン。まぐろや生えび等、定番人気のにぎり寿司8種と、鶏のチューリップ唐揚げやデザートのわらび餅までお楽しみいただけます。8種のにぎり寿司は、厳選したネタを使いお届け直前に握ります。本格寿司と洋食の華やかさが絶妙に調和した構成で、会社の懇親会や友人との集まりなど、あらゆるシーンでご満足いただけるプランです。

価格：2,000円（税込）／11品

最低注文人数：8名～

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/chagetsu/eetokodori11>

・おおきに | 茶月のにぎり寿司と和洋折衷



本件に関するお問い合わせ先

株式会社くるめし 広報担当：田口・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp

老舗寿司屋が贈る茶月のスペシャルプラン。人気の寿司ネタに加えて、鰻やいくら、つば貝など、厳選したネタでにぎる寿司をたっぷり味わえるだけでなく、インパクト抜群の大きなスペアリブBBQなど、自慢の逸品もお楽しみいただけます。

全品小分けでお届けしますので、どんなシーンでも使いやすく、パーティーや懇親会も会話がしやすく、盛り上がること間違いなし。質と量を兼ね備えた、特別な記念日にふさわしいプランです。

価格：3,000円（税込）／15品

最低注文人数：5名～

注文ページ：<https://www.chef-colle.com/chagetsu/ookini15>

■「茶月」の注文はこちら

<https://www.chef-colle.com/chagetsu/>

■「シェフコレ」とは

「シェフコレ」は、200店舗・1,000以上のプランを掲載する法人向けケータリング予約サイトです。懇親会や忘年会、入社式など企業が開催する様々な社内イベント・パーティーに最適なケータリングを、予算やお好みに応じてWeb上で簡単に検索・ご注文いただけます。皆様のコミュニケーション機会を、多種多様な食事・プランで後押しします。

<https://www.chef-colle.com/>

【株式会社くるめし 概要】

所在地：〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者：代表取締役 小林 篤昌

WEBサイト：<https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要：法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」（<https://www.kurumesi-bentou.com/>）

「シェフコレ」（<https://www.chef-colle.com/>）

「ヒトハコ」（<https://hitohaco.com/>）

本件に関するお問い合わせ先

株式会社くるめし 広報担当：田口・鈴木 03-5459-4123/pr@kurumeshi.co.jp