

# CORDON BLEU CATERING

La découverte d'un mets nouveau fait plus pour le bonheur du genre humain que la découverte d'une étoile.



## - BUFFET PLAN -

¥6,600(税込)

### 冷製料理

- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・季節野菜のキッシュとプロシュートの  
ピンチョススタイル
- ・スマーカーサーモン、マリネトマト添え デュカ風味
- ・鶏胸肉のコンフィとミックスリーフのサラダ
- ・ソフトパケットサンド
- ・サンドイッチバリエーション

### 温製料理

- ・ホエー豚ベーコンとバールモツツアレラのペンネ
- ・白身魚と季節野菜の香草蒸し リンゴ風味のブルーブラン
- ・若鶏と彩り野菜のグリル ポワブード

### デザート

- ・ブティデザート盛り合せ

¥7,700(税込)

### 冷製料理

- ・シャルキュトリー盛り合わせ
- ・季節野菜のキッシュとプロシュートの  
ピンチョススタイル
- ・シーフードのシトラスマリネ 菜園仕立て
- ・鶏のハーブスマーカー クランベリーソース
- ・サーモンパルフェやリエットなどミニタルト各種
- ・ツナと彩り野菜のクロワッサンサンド
- ・サンドイッチバリエーション

### 温製料理

- ・フジッリ 小エビとインゲンのジェノベーゼ
- ・若鶏とキノコのピラフ ケイジャン風味
- ・白身魚と季節野菜の香草蒸し リンゴ風味のブルーブラン
- ・ポークグリル、ラタトウイ添え  
バルサミコガストリック

### デザート

- ・フレッシュフルーツとブティデザート盛り合せ

¥8,800(税込)

### 冷製料理

- ・和洋冷製オードブル盛り合わせ
- ・ピンチョスやクロスティーニなど  
フインガーフードバリエーション
- ・シュリンプフリットと彩り野菜のアンチョビガーリック
- ・鶏のハーブスマーカー オレンジキヤロットソース
- ・マダコとセロリのカクテルサラダ キャビア添え
- ・トルティーヤラールと  
クロワッサンサンド盛り合わせ
- ・クロックケーキバリエーション

### 温製料理

- ・海の幸と昔のパエリア
- ・フェットチーネ牛頬肉のラグー添え パルミジャーノ風味
- ・サーモンと季節野菜のミルフィーユ 柚子アイオリソース
- ・黒豚のロースト 蜂蜜香る甜麺醤ソースで  
・ビーフシチュー 彩り野菜添え

### デザート

- ・季節のフルーツデコレーション
- ・色とりどりブティフル

## - プラン概要 -



プラン最低発注人数は、50名様より承ります。



パーティ内容のご確定期日は実施の  
～10日前になります。  
(該当日が土日の場合は直前の平日)



プランは通常2時間をお想定しております。  
延長についてはご相談ください。



プランには、フリードリンク  
【エコノミープラン(2時間制)】が含まれます。



プランには、サービス人件費が含まれます。



プランには、出張費、配達費、諸経費  
が含まれます。



プランには、グラス等食器・備品の料金、  
及び諸経費が含まれます。



テーブルクロスは料金に含まれます。  
(特殊なレイアウトの場合、別途費用が  
発生する場合がございます。)



プラン適用外条件の御見積も可能です。  
ご予算・人数など、お気軽にご相談ください。

## - FREE DRINK - ( 2時間制 )

※延長+30分/¥484(税込)～



### 【エコノミー】

※プランに含まれます

- ・ビール
- ・ノンアルコールビール
- ・ウイスキー
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャー・エール
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水
- ・ロックアイス

### 【プレミアム】 +¥242(税込)

- FREE DRINK- エコノミー
- +  
・乾杯用スパークリングワイン

### 【プラチナ】 +605(税込)

- FREE DRINK- エコノミー
- +  
・フレーバードスパークリングワイン
- ・フレーバーカクテル
- ・スパークリングワイン

・コーディアルドリンク  
【エルダーフラワー /ラズベリー&ローズ】



## - FINGER FOOD PLAN -

¥6,600(税込)

### ピンチョス

- ・フリッタータと季節野菜のピンチョス
- ・パールモツツアレラ、ペティトマトのカブレーゼ
- ・フロマージュバリエーション

### プティタルト&クロスティーニ

- ・彩りリギュームムースのブリニ
- ・サーモンクリーム、オレンジコンフィを添えて
- ・季節のベジタブルキッシュ

### グラスオードブル

- ・茄子と松の実のかポナータ シュリンプマリネ添え
- ・ローストチキンと旬野菜のサラダ仕立て

### サンドイッチ

- ・オープンサンド、彩りビーグルス飾り
- ・ライ麦のBLT

### デザート

- ・プティデザート盛り合わせ

¥7,700(税込)

### ピンチョス

- ・フリッタータと野菜のピンチョス
- ・パールモツツアレラ、ペティトマトのカブレーゼ
- ・魚介のセビーチェとズッキーニ

### プティタルト&クロスティーニ

- ・パッカラマンテカート
- ・サーモンクリームとキャビアのタルティーユ
- ・季節のベジタブルキッシュ

### グラスオードブル

- ・コンキリエッテとマダガのアッフォガート
- ・ポークリコンカン、ハラペニョ風味

### サンドイッチ

- ・オープンサンド、彩りビーグルス飾り
- ・レーズンプレットサンド
- ・クロワッサンサンド

### 温製料理

- ・ペンネ ジェノベーゼ 魚介のラグー添え
- ・若鶏のハーブロースト マスタードソース

### デザート

- ・プティデザート盛り合わせ

¥8,800(税込)

### ピンチョス

- ・ミニバーガー ピンチョス
- ・魚介のセビーチェとズッキーニ
- ・イベリコ豚のパテとハモンセラーノのピンチョス

### プティタルト&クロスティーニ

- ・アルザス風タルトオニオン
- ・サーモンクリームとキャビアのタルティーユ
- ・マグロとアボカドのタルタル カラスミ添え
- ・季節のベジタブルキッシュ

### グラスオードブル

- ・果実のガスバチョ ムール貝とオリーブピック添え
- ・タンドリーチキンと旬野菜のヨーグルトソース

### ワансプーン

- ・ズワイガニとアボカドのサラダ ライム風味
- ・スマートクドカナール コンソメアスピック

### サンドイッチ

- ・オープンサンド、彩りビーグルス飾り
- ・クロワッサンサンド
- ・トルティーヤロール

### 温製料理

- ・ローストポーク ポテトと野菜のアンチョビ風味
- ・カジキマグロのグリル カポナータ添え バジル風味

### デザート

- ・季節のフルーツとプティフル

## - コルドンブルーが選ばれる3つの理由 -



### シェフ同行型ケータリング

シェフが現地にて仕上げ・盛り付けいたします。  
ライブ感のある“生きた料理”をお楽しみいただけます。



### 豊富なメニュー

食材の美味しさを最大限に引き出すメニューの数々…  
フルコースからビュッフェ料理まで様々な対応が可能です。



### トータルサポート

創業1960年。長年培ったノウハウと実績がございます。  
安心してお楽しみいただけるようサポートいたします。

## - OPTION MENU -

プランに追加可能なオプションメニューを多数ご用意。

ローストビーフや生ハムのカットサービス、出張板前寿司など、  
目の前で仕上がるお料理は、パーティーをより華やかに彩ります。

ローストビーフ/生ハム/出張板前寿司/好みそば/好みうどん  
蒸し点心/すき焼き/フルーツ盛り合わせ/デザートビュッフェ  
ポップコーン/わたがし/チョコレートファウンテン …etc



### 【キャンセルポリシー】

商品の特性上、数量変更・キャンセルはお届け日を除く  
10日前の午前中までにお願いいたします。  
※以降はキャンセル料が発生します。(詳細は右表)

また、年末年始等の長期休業期間が含まれる場合は  
都度ご確認ください。

～10日前 ※最終確定日

9・8日前

7・6・5・4・3日前

前々日

前日

当日

外注を必要とするものに関しては、  
別途協議の上対応するものとする。

御見積金額(税込)の

30%

御見積金額(税込)の

50%

御見積金額(税込)の

80%

御見積金額(税込)の

100%

お問い合わせ

TAKANAWA GATEWAY Convention Center

☎:03-6332-7575

✉:takanawagateway-cc@jebi.co.jp

(ご予約・お問い合わせ:平日10:00~17:00)

# FREE DRINK PLAN

Presented by CORDON BLEU



## - ECONOMY -

コルドンブルーのスタンダード飲み放題プラン。  
充実のラインナップで、各種ケータリングプランには標準で付属。

### ——《 LINEUP 》——

- ・ビール(中瓶)
- ・ノンアルコールビール(小瓶)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水



ドリンクの提供には  
グラスを使用



飲み放題は  
通常2時間制



専任スタッフによる  
ドリンクバー対応



ケータリングプラン利用  
の場合、追加料金なし



※追加 +30分 / 484円(税込)~

## - PREMIUM -

ECONOMY の内容に加えて乾杯用スパークリングワインをご用意。  
ラグジュアリーで華やかな、ワンランク上のパーティーを演出。

### ——《 LINEUP 》——

#### PICKUP!! 乾杯用スパークリングワイン

- ・ビール(中瓶)
- ・ノンアルコールビール(小瓶)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒
- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水



ドリンクの提供には  
グラスを使用



飲み放題は  
通常2時間制



専任スタッフによる  
ドリンクバー対応



ケータリングプランに  
+ ¥242(税込)

## - PLATINUM -

スパークリングワインに加え、新たに2種のコーディアルが登場。  
大切なゲストに、最上級のおもてなしを——。

### ——《 LINEUP 》——

#### PICKUP!!

- ・フレーバードスパークリングワイン
- ・フレーバーカクテル  
【エルダーフラワー/ラズベリー&ローズ】
- ・スパークリングワイン

#### PICKUP!!

- ・コーディアルドリンク【エルダーフラワー】
- ・コーディアルドリンク【ラズベリー&ローズ】
- ・ジンジャーエール

- ・ビール(中瓶)
- ・ノンアルコールビール(小瓶)
- ・ウィスキー
- ・ハイボール
- ・レモンサワー
- ・ワイン(赤/白)
- ・焼酎(芋/麦)
- ・日本酒
- ・ウーロン茶
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水



ドリンクの提供には  
グラスを使用



飲み放題は  
通常2時間制



専任スタッフによる  
ドリンクバー対応



ケータリングプランに  
+ ¥605(税込)



+ ¥363(税込)で  
コーディアルのみ追加も可能



プラン適用外条件の御見積も可能  
時間延長・追加など、お気軽にご相談ください