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
・スモークサーモン、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
・ソフトバケットサンド
・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パールモッツァレラのペンネ
・白身魚と季節野菜の香草蒸し リンゴ風味のブールブラン
・若鶏と彩り野菜のグリル ポワブラード

デザート
・プ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
・鴨のハーブスモーク 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 リンゴ風味のブールブラン
・ポークグリル、ラタトゥイユ添え
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プ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
フィ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
・鴨のハーブスモーク オレンジキャロットソース
・マダコとセロリのカクテルサラダ キャビア添え
・トルティーヤロールと
クロワッサンサンド盛り合わせ
・クロックケークバリエーション

温製料理
・海の幸と茸のパエリア
・フェットチーネ牛頬肉のラグー添え バルミジャーノ風味
・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
・色とりどりプティフール

- プランの概要 -

- プラン最低発注人数は,50名様より承ります。
- パーティー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、配送費、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
・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

【プラチナム】 +¥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
・パールモッツァレラ、ペティトマトのカプレーゼ
・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
・彩りレ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
・茄子と松の実のカポナータ 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、彩りピクルス飾り
・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
・パールモッツァレラ、ペティトマトのカプレーゼ
・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
・バ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ヌ
・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コのアッフォガート
・ポークチリコンカン、ハラペーニョ風味

サンドイッチ
・オープンサンド、彩りピクルス飾り
・レーズンブレットサンド
・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ヌ
・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
・果実のガスパチョ 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

ワンスプーン
・ズワイガニとアボカドのサラダ ライム風味
・スモークドカナール コンソメアスピック

サンドイッチ
・オープンサンド、彩りピクルス飾り
・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ール

- 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/お好みそば/お好みうどん
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



※オプション料理には別途人件費等の費用が発生する場合がございます。
詳細はお問い合わせください。

【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

九段会館テラス コンファレンス＆バンケット
〒102-0074 東京都千代田区九段南1-6-5 九段会館テラス2・3階
☎: 03-6260-9110

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



※追加+30分 / 484円（税込）～

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

- 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