

ケータリングカタログ

Buffet (INDIVIDUAL MENU) / DELIVERY STYLE / Buffet (NORMAL STYLE)



パーティープランの基本設定
Basic Party Plan

50 名様〜
ビュッフェプラン最低注文人数を50名様からとさせていただきます。
The Buffet Plan starts at 50 guests.

応 相談
プラン適用外条件（ご予算・人数等）のご相談も承ります。
Please contact us for parties not covered by plan requirements (budget, number of guests, etc.).

給 付サービス可。
Serving at table by staff is available.

2h
利用時間・基本は2時間想定。
（※ご希望に応じて延長承ります）
Basically party will be for two hours.
(Please contact us, if you want to extend your party time.)

10 日前まで
お申し込みは10日前までお願いいたします。
パーティー内容についての最終確定日を、実施日の8日前とさせていただきます。以降は下記の通りキャンセル料が発生します。
※事前手配物は上記期限にかかわらずキャンセル料がかかります。
Please apply at least 10 days in advance.
Party details will be finalized 8 days before the date of the event.
Cancellation after that will incur the following fees.
*A cancellation fee will be charged for items arranged in advance, regardless of the above deadline.

メ ニューについて。
（ご希望に応じてお食事の中身は調整します）
Please contact us, if you have any requests for the menu.

プ ランには、人件費・白テーブルクロス・グラス・取皿・カトラリー類の料金は含まれております。
Plans include labor costs, a white tablecloth, glasses, plates, and cutlery.

運 搬、セッティング費用等は料金に含まれております。
Plans include transportation and setting costs.

会 場設営可能。
You can add optional extras to set up the event venue.

ビュッフェプラン ¥5,500 (税込み)
Buffet Plan ¥5,500 (tax included)
8品 (50名様〜)
8 Items (For 50+ Guests)

- 冷製料理
季節野菜のケーキサレ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
ミックス サンドイッチ
Cold Food
Seasonal Vegetable Cake Salé and Prosciutto Pinchos Style
Smoked Salmon, Dukkah-Spiced Marinated Tomatoes
Chicken Breast Confit and Mixed Leaf Salad
Mixed Sandwiches
- 温製料理
ペネポロネーゼ パルメザンチーズラベ
白身魚と季節野菜の香草蒸し リング風味のブルブラン
チキンのソテー ソースラトウイユ
Hot Food
Penne Bolognese and Parmesan Cheese Rapé
Steamed White Fish and Seasonal Vegetables Steamed in Herbs, with Apple-Flavored Beurre Blanc
Sautéed Chicken in Rataouille Sauce

デザート
ブティデザート盛り合せ
Dessert
Assorted Mini Desserts



フィンガーフードプラン ¥6,600 (税込み)
Finger Food Plan ¥6,600 (tax included)
11品 (50名様〜)
11 Items (For 50+ Guests)

- ピンチョス-
フリッタータと季節野菜のピンチョス
パルモッツアレラ、ペティマトのカプレーゼ
フロマージュバリエーション
- ブティタルト&クロスティーニ-
彩りレギュームムースのプリニ
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-
茄子と松の実のカボナータ 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-
ブティデザート盛り合わせ

-Pinchos-
Frittata and Seasonal Vegetable Pinchos
Caprese of Mozzarella Pearls and Mini Tomatoes
Cheese Assortment

-Mini-Tart & Crostini-
Colorful Vegetable Mousse Blini
Salmon Cream Served with Orange Confit
Seasonal Vegetable Quiche

-Hors d'Oeuvres Glass-
Caponata of Eggplant and Pine Nuts Served with Marinated Shrimp
Roast Chicken and Seasonal Vegetable Salad

-Sandwiches-
Open Sandwich Adorned with Colorful Pickles
BLT on Rye

-Dessert-
Assorted Mini Desserts

ビュッフェプラン ¥6,600 (税込み)
Buffet Plan ¥6,600 (tax included)
10品 (50名様〜)
10 Items (For 50+ Guests)

- 冷製料理
シャルキュトリー盛り合わせ
季節野菜のケーキサレ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
ロールサンド リエットポークとポテトのジェノバ風味
Cold Food
Assorted Charcuterie
Seasonal Vegetable Cake Salé and Prosciutto Pinchos Style
Smoked Salmon, Dukkah-Spiced Marinated Tomatoes
Chicken Breast Confit and Mixed Leaf Salad
Soft Baguette Sandwich
Sandwich Rolls with Pork Rillettes and Genovese-Style Potatoes
- 温製料理
ホエー豚ベーコンとパルモッツアレラのペネ
白身魚と季節野菜の香草蒸し リング風味のブルブラン
若鶏と彩り野菜のグリル ポワブレード
Hot Food
Penne with Whey-Marinated Pork Bacon and Mozzarella Pearls
Steamed White Fish and Seasonal Vegetables Steamed in Herbs, with Apple-Flavored Beurre Blanc
Grilled Chicken and Vegetables Poivrade

デザート
ブティデザート盛り合せ
Dessert
Assorted Mini Desserts



フィンガーフードプラン ¥7,700 (税込み)
Finger Food Plan ¥7,700 (tax included)
14品 (50名様〜)
14 Items (For 50+ Guests)

- ピンチョス-
フリッタータと野菜のピンチョス
パルモッツアレラ、ペティマトのカプレーゼ
魚介のセビーチェとズッキーニ

-ブティタルト&クロスティーニ-
サーモンクリーム、オレンジコンフィを添えて
フォアグラバルフェとフィークのタルト
季節のベジタブルキッシュ

-グラスオードブル-
コンキリエットとマダゴのアップフォガート
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
レーズンブレッドサンド
クロワッサンサンド

-温製料理-
ペネ ジェノベーゼ 魚介のラグー添え
若鶏のハーブロースト

-デザート-
ブティデザート盛り合わせ

-Pinchos-
Frittata and Vegetable Pinchos
Caprese of Mozzarella Pearls and Mini Tomatoes
Seafood Ceviche and Zucchini

-Mini-Tart & Crostini-
Salmon Cream Served with Orange Confit
Foie Gras Parfait and Fig Tart
Seasonal Vegetable Quiche

-Hors d'Oeuvres Glass-
Conchiglie and Octopus Affogato
Pork Chili Con Carne Flavored with Jalapenos

-Sandwiches-
Open Sandwich Adorned with Colorful Pickles
Raisin Bread Sandwich
Croissant Sandwich

-Hot Food-
Penne Genovese Served with Seafood Ragout
Herb-Roasted Chicken in Mustard Sauce

-Dessert-
Assorted Mini Desserts

ビュッフェプラン ¥7,700 (税込み)
Buffet Plan ¥7,700 (tax included)
12品 (50名様〜)
12 Items (For 50+ Guests)

- 冷製料理
シャルキュトリー盛り合わせ
季節野菜のケーキサレ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
フォアグラバルフェヤリエット、キッシュ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
ロールサンド カマンベールとイチゴのアクセント
Cold Food
Assorted Charcuterie
Seasonal Vegetable Cake Salé and Prosciutto Pinchos Style
Seafood and Citrus Marinade Garden-Style Salad
Herb-Smoked Duck in Cranberry Sauce
Various Mini-Tarts, including Foie Gras Parfait, Rillettes, and Quiche
Tuna and Colorful Vegetable Croissant Sandwich
Sandwich Rolls with Camembert Cheese and a Hint of Strawberry

温製料理
フジリ 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 リング風味のブルブラン
ポークグリル、ラトウイユ添え ハルサミゴカストリック
Hot Food
Fusilli with Shrimp and Green Beans Genovese
Cajun-Spiced Chicken and Mushroom Pilaf
Steamed White Fish and Seasonal Vegetables Steamed in Herbs, with Apple-Flavored Beurre Blanc
Grilled Pork with Rataouille and Balsamic Gastrique

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
Dessert
Assorted Fresh Fruit and Mini Desserts



フィンガーフードプラン ¥8,800 (税込み)
Finger Food Plan ¥8,800 (tax included)
17品 (50名様〜)
17 Items (For 50+ Guests)

- 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
イペリコ豚のバテとハモンセラノのピンチョス

-ブティタルト&クロスティーニ-
フォアグラバルフェとフィークのタルト
アルガス風タルトオニオン
マリネサーモンとアボカドのタルタル キャビアルージュ添え
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
タンドル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 カボナータ添え バジル風味

-デザート-
季節のフルーツとブティフル

-Pinchos-
Mini Burger Pinchos
Seafood Ceviche and Zucchini
Iberico Pork Pâté and Jamon Serrano Pinchos
-Mini-Tart & Crostini-
Foie Gras Parfait and Fig Tart
Alsation-Style Onion Tart
Marinated Salmon and Avocado Tartare Served with Caviar Rouge
Seasonal Vegetable Quiche

-Hors d'Oeuvres Glass-
Fruit Gazpacho Served with Mussels and Olive Picks
Tandoori Chicken and Seasonal Vegetables in Yogurt Sauce

-One Spoon-
Lime-Flavored Snow Crab and Avocado Salad
Smoked Canard Consommé Aspik

Open Sandwich Adorned with Colorful Pickles
Croissant Sandwich
Tortilla Rolls

-Hot Food-
Roast Pork with Anchovy Flavored Vegetables and Potatoes
Grilled Swordfish Served with Basil-Flavored Caponata

-Dessert-
Seasonal Fruit and Petit Fours

ビュッフェプラン ¥8,800 (税込み)
Buffet Plan ¥8,800 (tax included)
14品 (50名様〜)
14 Items (For 50+ Guests)

- 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
マダゴとセロリのカクテルサラダ トラウトキャビア添え
トルティーヤロールとクロワッサンサンド盛り合わせ
クロックケーキバリエーション
Cold Food
Assortment of Japanese and Western Cold Hors d'Oeuvres
Finger Food Variation Including Pinchos and Crostinis
Shrimp Frits and Colorful Vegetables in Anchovy and Garlic
Herb-Smoked Duck with Orange Carrot Sauce
Octopus and Celery Cocktail Salad with Trout Caviar
Assorted Tortilla Rolls and Croissant Sandwiches
Croque Cake Assortment

温製料理
海の幸と茸のバリエア
フェットチーネ牛豚肉のラグー添え 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 蜂蜜香る甜麺醬ソースで
ビーフシチュー 彩り野菜添え
Hot Food
Seafood and Mushroom Paella
Beef Cheek and Fettucine Served in Ragout with Parmigiano
Salmon and Seasonal Vegetable Mille Feuille in Yuzu Aioli Sauce
Roasted Black Pork in Honey-Scented Tianmian Sauce
Beef Stew Served with Colorful Vegetables

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
Dessert
Seasonal Fruit Decoration
Colorful Petit Fours



※ プラン料金に含まれるもの。 ※ This plan includes
● 人件費・白テーブルクロス・グラス・取り皿・カトラリー類。
labor costs, a white tablecloth, glasses, plates, and cutlery.
● フリードリンク（エコノミープラン）：2時間
ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎・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・ロックアイス。
Free Flowing Drinks (Economy Plan: 2 Hours)
Beer, Wine, Whiskey, Sake, Shochu, Oolong Tea, Orange Juice, Mineral Water, Sparkling Water, Ice Cubes.
● フリードリンク（プレミアムプラン/+220円）
ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎・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・乾杯用スパークリングワイン・ロックアイス。
Free Flowing Drinks (Premium Plan/+¥220)
"Beer, Wine, Whiskey, Sake, Shochu, Oolong Tea, Orange Juice, Mineral Water, Sparkling Water, Sparkling Wine for Toasting, Ice Cubes."

● パフォーマンス料理をオプションで。
目の前で仕上がる料理はパーティーに華を添えます。
・握り寿司（お一人様1,650円〜 ※80名様からのご案内となります）
・ローストビーフカットサービス 5kg 50名様 110,000円〜
・生ハムカットサービス 70名様 132,000円〜 etc.
Cooking performances are optional.
Food prepared right before your eyes adds glamour to your party.
- Sushi (Starting at ¥1,650 per person) *From 80 guests
- Roast Beef Cutting Service: 5 kg, ¥110,000 for 50 guests
- Prosciutto Cutting Service: ¥132,000 for 70 guests etc.

● キャンセル料 / Cancellation Fees		前々日	前日	当日
～8日前 (※最終確定日)	7・6・5・4・3日前	2 days in advance	1 day in advance	Same day
Up to 8 days in advance (*Final Confirmation Date)	7・6・5・4・3 days in advance	in advance	in advance	
その他、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。	お見積金額 総額(税込)の 50%	お見積金額 総額(税込)の 80%	お見積金額 総額(税込)の 100%	お見積金額 総額(税込)の 100%
Item requiring outside orders will be negotiated and handled separately.	50% of the estimated total price (tax included)	80% of the estimated total price (tax included)	100% of the estimated total price (tax included)	100% of the estimated total price (tax included)

Buffet (INDIVIDUAL MENU)

※ こちらのプランには、フリードリンク（エコノミープラン）・出張費・人件費・諸経費・配送料金・消費税が含まれております。
※ 20名様からのご案内になります。

●インディヴィデュアルメニュー プラン

各プランの品数に合わせてメニューをお選びください。

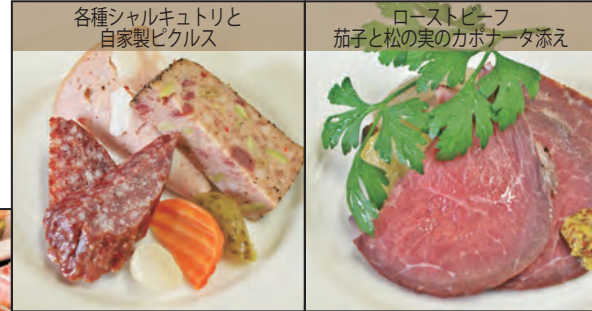
ライト	8品	6,600円
エコノミー	10品	7,700円
プレミアム	12品	8,800円



●インディヴィデュアルメニュー プランとは。

密集を避け、お一人様ずつ簡単に手に取れる新メニューです。
衛生面を考慮し、除菌液・POPの設置、スタッフはマスク・手袋の常備など、安心安全のための対策を講じます。

季節野菜の パニーニカウダ	イカスミとポテトの トルティージャ	パストラミカナルとオレンジの サラダ仕立て	フィッシュフリットと彩り野菜の ヤムウンセン	鶏むね肉のコンフィと野菜の ガレットロール ケイジャン風味
サンドイッチ バリエーション	コンキリエ 白身魚とキドニービーンズの煮込み添え	チョリソーとキノコの ジャンバラヤ	白身魚のベルシャード 彩り野菜のラタトゥイユ	若鶏のグリル アリオリポテト添え
ポークロースト ボスカイオーラ風クリームソース	バナナコッタ フルーツソース	マンゴープリン	カップムース	プティガトー各種



DELIVERY STYLE (INDIVIDUAL MENU カップオードブルデリバリー)

※ プランには、諸経費・配送料金・消費税が含まれております。
※ 料理のお届けのみの対応となりますので、ドリンクは含まれておりません。
※ 東京23区内 ¥75,600 (税込) 以上～
23区外(関東) ¥108,000 (税込) 以上～

お好きなメニューを9個入りSサイズ、12個入りMサイズの2パターンからお選びください。
(※メニューは“Buffet” ページ インディヴィデュアルプラン内メニューよりお選びください)



9個入り ※S サイズ ¥5,832

(写真のイメージはローストビーフ 茄子と松の実のカポナータ添えです)



12個入り ※M サイズ ¥7,776

・ お届け後2時間以内にお召し上がりください。

INDIVIDUAL MENU ～実施例～



竣工披露パーティー



展示会レセプション



ラグビーワールドカッププレス発表会

レセプションや会の趣旨に合わせて、メニューを組み合わせることでランチ対応からディナー、ワインのお供まで
様々なおもてなしにご利用いただいております。
ビュッフェスタイル(着席・立食)、カフェテリアスタイルなど様々な用途で大活躍の INDIVIDUAL MENU を是非お試しください。
バランス良くメニュー構成したいお客様は“シェフおまかせ”とお伝えください。

ドリンク プラン

●フリードリンク (エコノミープラン: 2時間)

ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎・
ノンアルコールビール・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・ロックアイス

●フリードリンク(プレミアムプラン: 2時間/+220円)

ビール・ワイン・ウイスキー・日本酒・焼酎・
ノンアルコールビール・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・
乾杯用スパークリングワイン・ロックアイス

●ドリンクオプション

・シャンパーニュ @8,800円～
・スパークリングワイン @4,180円～
・生ビール(10L樽) @16,500円
・追加生樽 @11,000円
・コーヒー(デキャンタ) ※7/20杯 @2,860円
・紅茶(デキャンタ) ※7/20杯 @2,860円



会食 at Home

～ご自宅でフルコース料理～

Step.1 お問い合わせ

呼びたい場所と日時を決めて
電話・メールや
お問い合わせフォームより
ご連絡ください。

Step.2 ご希望のプラン選択

ご希望のメニュー、人数、
キッチンまわりの情報
をお伝えください。
※8日前に最終決定をお願いします

Step.3 当日は全ておまかせ

セッティングから料理提供、片付けまで
全て当社スタッフが行います。
レストランの食事と同じように
会食をお楽しみください。

【プラン名】

Menu Style chinois

メニュー スタイル シノワ

～フレンチ×中華のマリアージュ フルコース～

お一人様 **33,000**円

※ プランには出張費・人件費・諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

※ ドリンク代は含まれておりません。



6名様より承ります

【プラン名】

Menu Saveur

メニュー サブール

～食材にこだわった味わい、豊かなフルコース～

お一人様 **33,000**円

※ プランには出張費・人件費・諸経費・配送料金・消費税が含まれております。

※ ドリンク代は含まれておりません。



6名様より承ります



キャロットムース、北海道産ウニを添えて
レギュームジュレのアクセント



フランス産フォアグラのソテー 黒トリュフソース
モリーユ茸と野菜のエチューベと共に



スープド フリュイ



季節の御飯 お吸い物



蝦夷アワビとドクロのエスカリパーダ 菜園仕立て
本山葵と紫蘇のソースヴェルデ



オマール海老、金目鯛のポワレ
ブルーベリーとハーブのエスプーマ



黒毛和牛フィレ肉と京野菜のロティ
柚子胡椒の香り



デザート

※ コーヒー・紅茶付き



アミューズ
キャロットムース、北海道産ウニを添えて
レギュームジュレのアクセント



スープ
(95°C3h) 煮鮑とシェリー酒香るコンソメスープ 金箔飾り



お口直し
ライチとマンゴーのジュレ



一ロオードフル盛り合わせ
・アカムツのミキユイ 茄子のピューレを添えて
・鴨肉のトーチ蒸し 四川漢源花椒の香り
・オ巻海老の老酒風味 シトラスサラダ
・フォアグラバルフェ イチジクのコンフィチュール



ポワソン
平目、タラバガニのボンシェ XO 醬風味のブルノワゼット オシエトラキャビア添え



ヴィアンド
黒毛和牛フィレ肉と季節野菜のロティ オレンジ香る甜麴醬ソース



デザート

※ コーヒー・紅茶付き

キッチンまわり情報

コンロの数、オーブンの有無、皿を広げて盛り付けられる
スペース、提供前の備品・食材ストックスペースなどの
情報を担当スタッフが確認させていただきます。

当社調理スタッフが衛生面に配慮しながらライブ感のある
提供が可能です。

※備品が足りない場合は当社にて持参いたします。

見積り例

33,000円 × 8名様 = 264,000円 (税込み)

CORDON BLEU

株式会社 コルドンブルー

〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-13 丸美屋ビル3階

E-mail : info@cordon-bleu.co.jp

TEL : 03-3535-4433

オフィスでの会議やパーティー、さまざまな集いの席、記念日にお勧めのプランを取り揃えております。本カタログ掲載商品以外にも、ご予算・ご用途に応じてご注文を承ります。

Step.1 お問い合わせ

呼びたい場所と日時を決めて
電話・メールや
お問い合わせフォームより
ご連絡ください。

Step.2 ご希望のプラン選択

ご希望のメニュー、人数、
キッチンまわりの情報を
お伝えください。
※8日前に最終決定をお願いします

Step.3 当日は全ておまかせ

セッティングから料理提供、片付けまで
全て当社スタッフが行います。
レストランの食事と同じように
会食をお楽しみください。



- ※ 季節によって内容・アレルギー物質が異なる場合があります。食物アレルギーが心配なお客はコルドンブルー担当者にお尋ねください。
- ※ 季節や原材料の都合により内容・器・価格が一部変更になる場合がございます、あらかじめご了承ください。
- ※ 提供の仕様上、一日の対応数に限りがございますのでご容赦ください。

チェック1 会場バックヤード情報

料理を盛り付けられるスペース、火気の使用可否、提供前の備品・食材ストックスペースなどの情報を担当スタッフが確認させていただきます。

当社調理スタッフが衛生面に配慮しながらライブ感のある提供が可能です。

※備品が足りない場合は当社にて持参いたします。

チェック2 お届け地域と時間帯

■[東京都][神奈川県][埼玉県][千葉県]
※場所によってはお届けをお断りする場合がございますので、あらかじめご了承ください。

■お届け時間
午前11時～午後8時までの、ご指定時間(準備、片付け含まず)

(参考イメージ)

準備(搬入・セッティング)	15:00～18:00(約3時間)
会食	18:00～20:00(約2時間)
片付け(撤収)	20:00～21:00(約1時間)

※商品の特性上、数量の変更・キャンセルはお届け日を除く8日前の午後4時までにお願いいたします。
それ以降のキャンセルはキャンセル料が発生いたしますのでご了承ください。
(詳しくは右表をご確認ください)

●キャンセルポリシー

～8日前(※最終確定日)	7・6・5・4・3日前	前々日	前日	当日
その他、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。	お見積金額 総額(税込)の 50%	お見積金額 総額(税込)の 80%	お見積金額 総額(税込)の 100%	

株式会社 コルドンブルー

〒104-0061 東京都中央区銀座1-19-13 丸美屋ビル3階

E-mail : info@cordon-bleu.co.jp

TEL : 03-3535-4433



ホームページ
QRコード