

“食 × コト” 華やかな懇親会を本格的な料理で演出

CORDON BLEU CATERING

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

BUFFET

¥6,600

6,000 円 / 税抜



【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アレラのペンネ
- ・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 ポワブラード

【デザート】

- ・プティデザート盛り合わせ



FINGER FOOD

¥7,700

7,000 円 / 税抜



【ピンチョス】

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

【プティタルト & クロスティニ】

- ・バカラマンテカート
- ・サーモンクリームとキャビアのタルティエヌ
- ・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
- ・若鶏のハーブブロスト マスタードソース

【デザート】

- ・プティデザート盛り合わせ



POINT!

“PERSONAL CHEF”



シェフが現地にて仕上げ盛り付け致します。
ライブ感のある生きた料理を味わってみませんか。

“QUALITY”



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。

“SINCE 1960”



長年培ったノウハウと実績がございます。
安心して楽しんでいただけるようサポート致します。



お問い合わせ

東京ポートシティ竹芝 ポートホール／ポートスタジオ

東京都港区海岸 1 - 7 - 1 東京ポートシティ竹芝 1F/8F

TEL.03-5422-3547

【About Drinks】 ※30 分延長お一人様 440 円

FREE DRINK "ECONOMY" (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

FREE DRINK "PREMIUM" (2 時間 /+220 円)

乾杯用スパークリングワイン・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



【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
- ・マグロ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

【温製料理】

- ・海の幸と茸のパエリア
- ・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

【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ル



【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ーノのピンチョス

【プティタルト & クロスティニ】

- ・サーモンクリームとキャビアのタルティーヌ
- ・アルザス風タルトオニオン
- ・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

【フンスプーン】

- ・ズワイガニとアップルマンゴーのサラダ ライム風味
- ・スモークドカナール コンソメアスパック

【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 カボチータ添え バジル風味

【デザート】

- ・季節のフルーツとプティフル



＜オプション料理＞

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 1,980 円) ※80 名様～
- ◆ ローストビーフカットサービス 5kg ～
50 名様 137,500 円～
- ◆ 生ハムカットサービス
70 名様 165,000 円～

オプション料理には出張費 10%がかかります。
内容により、追加人件費がかかる場合もございます。

＜プラン概要＞

全てのプランには、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。

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。

プランは2時間想定
(ご希望に応じて延長承ります。)

パーティー内容についての最終確定日を実施日の10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致します。
該当日が土日・祝日の場合は、該当日前日のご確定をお願い致します。
最終確定後の減員についてはご対応致しかねます。

テーブルクロスは料金に含まれております。
特殊なレイアウトの場合、別途追加費用が掛かる場合がございます。

プラン適用外条件 (ご予算・人数等) のご相談も承ります。

季節により、メニューが変更となる場合がございますのでご了承ください。



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 日前の午後 4 時までをお願い致します。
それ以降はキャンセル料が発生致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。)

年末年始・お盆休み・GW・祝日などが範囲に含まれる場合は都度ご確認ください。

◇キャンセル料◇

～ 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
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。	お見積り金額 総額 (税込) の 30%	お見積り金額総額 (税込) の 50%	お見積り金額 総額 (税込) の 80%	お見積り金額 総額 (税込) の 100%	