

CORDON BLEU

A

¥ 6,000-
(税別)

— 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

— 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 リンゴ風味のブルブラン
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せ

B

¥ 7,000-
(税別)

— 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
フォアグラパルフェやリエット、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

— 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

C

¥ 8,000-
(税別)

— 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 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 蜂蜜香る甜麵醬ソースで
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

— フリードリンク —

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・炭酸水
ミネラルウォーター

【ご案内】

- ・各プランには人件費、運搬費、テーブルクロスが含まれております。
- ・各プランは50名様からのご案内となります。
- ・フィンガーフードやコース料理、パフォーマンスメニューもご相談ください。
- ・プラン以外でもお人数、ご予算に合わせたご提案をさせていただきます。



CORDON BLEU
株式会社 コルドンブルー