



春季ケータリングご成約特典

2026年3月・4月実施のお客様限定

日頃の感謝を込めて - CORDON BLEU 春季ご成約特典

期間中に弊社ケータリングをご利用いただいたお客様へ、お迎えの一杯にふさわしい
ロゼスパークリングワインをプレゼント。
会場に華やぎを添えるウェルカムドリンクとして、ぜひご活用ください。

特典：ロゼスパークリングワイン（ウェルカム用）
期間：2026年3月1日（日）～ 4月30日（木）
対象：期間中にケータリングを実施のお客様

CORDON BLEU



大分県産 豊の香クイーンビーフ 黒毛和牛 サーロイン



ローストビーフ



サステナブル



豊の香(とよのか)クイーンビーフは、大分・豊後の地を象徴する「豊」と杵築市山香町の「香」から名付けられたブランド和牛です。地域を代表する存在として、多くの方に親しまれる黒毛和牛へと育ててほしいという願いが込められています。

経産牛ならではの魅力を活かし、若い牛とは異なる、赤身中心の引き締まった肉質が特長。噛みしめるたびにコク深い旨味が広がり、脂の重さを感じにくいためさっぱりとした味わいを好まれる方にも好評です。近年では、その“赤身の美味しさ”が評価され、食通の間でも注目を集めています。

肥育には、独自に配合した発酵飼料と粗飼料を用い、牛の体調に配慮したやさしい飼料設計を採用。抗生物質や飼料添加物に頼らず、ストレスの少ない環境でじっくり育てることで、安心感と深い味わいを兼ね備えた牛肉をお届けしています。

■フェア内容

シェフによる塊肉ライブカットティングで、“美味しさと演出”の両方を楽しめます。

・部位：豊の香クイーンビーフ サーロイン

【通常カットサービス価格：1kgあたり 25,000円(税別)】

・キャンペーン価格：

1kgあたり 20,000円(税別)

ご注文単位：7kg前後の塊肉

■ご予約・お問合せ

開催希望日の2週間前までにお申し込みください。

数量限定でのご案内となります。

見積書作成の際は、担当営業までお申し付けください。

サステナブルな商品のため在庫に限りがございます。

■メッセージ

サステナブルな生産背景と確かな美味しさ。環境への想いととも、一皿の価値を体験する特別な時間をお届けします。



CORDON BLEU

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

- ・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
- ・ボークグリル、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。



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、グラス等食器・備品の料金、及び諸経費が含まれます。



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



プランには、サービス人件費が含まれます。



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、出張費、配送費、諸経費が含まれます。



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
- ・オレングジュース
- ・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
- ・フレーバードカクテル
- ・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
- ・パールモッツアレラ、ペティマトのカプレーゼ
- ・フロマー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

- ・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

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ゴのアッフォガート
- ・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
- ・レーズンプレートサンド
- ・クロワッサンサンド

温製料理

- ・ペンネ ジェノバース 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
- ・イペリコ豚のパテとハモンセラノのピンチョス

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

- ・果実のガスパチョ ムール貝とオリーブピック添え
- ・タンダー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日前の午前中までをお願いいたします。
※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

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。

9・8日前

御見積金額(税込)の
30%

7・6・5・4・3日前

御見積金額(税込)の
50%

前々日

御見積金額(税込)の
80%

前日

御見積金額(税込)の
100%

当日

お問い合わせ

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
☎:03-3535-4433 ☉:info@cordon-bleu.co.jp

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



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



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
- ・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

