

More Party Space

当社運営レストラン・
ウェディングプロデュース会場をご紹介します

披露宴・2次会にご利用ください。



La Casa NIKI

<http://www.cordon-bleu.co.jp/niki>

モノレール「天王洲アイル駅」より徒歩3分
りんかい線「天王洲アイル駅」より徒歩3分



自由学園 明日館

<http://www.cordon-bleu.co.jp/imyonichikan>

JR池袋駅外口ボリタン口より徒歩5分
JR目黒駅より徒歩8分



～送迎バスのご案内～

会場までの送迎バスを手配いたします。(有料)

～宿泊のご案内～

各会場の隣接ホテルの宿泊プランをご利用いただけます

～会場紹介のご案内～

貸スペース等、会場探しからお手伝いいたします。

Catering Service

アラムナイハウス
—ケータリングサービスのご案内—



公益社団法人日本ブライダル文化振興協会・会員
社団法人 東京都司厨士協会・特別会員

コルドンブルーアルファ 株式会社
株式会社 コルドンブルー

東京都中央区銀座1丁目19番13号 丸美屋ビル3階
TEL. 03-3535-4411 FAX. 03-3535-4400

E-mail : info@ginza-cb.com

<http://www.ginza-cb.com/>

☎ 0120-22-4433 (9:30 ~ 18:30)

CORDON BLEU ALPHA

Information

“アットホームなひとときを、この一皿から”

私たちは「食」と「おもてなし」を通じて、この一皿から笑顔がこぼれる美味しさと細やかなサービスをお届けします。

準備期間から当日まで、私たちがお手伝いするのは料理ではありません。

お客様に心地よく過ごしていただく“満足感”を料理と共にご提供したいと考えております。



Foods & Sweets



“洗練された料理でおもてなしいたします”

カジュアルに楽しめるビュッフェから、本格的なフルコースまで対応いたしております。旬の素材を吟味し、シェフが保冷車で運び仕上げる繊細な味わいの料理をご堪能ください。

Arrangement Support

“装飾から進行まで幅広くお手伝いいたします”

アラムナイハウスでの多数の披露宴実績からご予算に合わせた様々なご提案をさせていただきます。

レイアウトプラン、会場コーディネート
進行管理、各種手配 etc....
お気軽にご相談ください。

当日までのスケジュール

日時の決定。
ご予算やご希望を
もとにプランニング
いたします。

事前準備・手配に関
して様々なサポートを
いたします。

お料理内容や各種
演出・進行について
詳細をプランニング
いたします。



A. お一人様 ¥5,000

- 冷製料理 ヘッドチーズやピアサラミなどの盛り合わせ
若鶏胸肉のコンフィ 野菜のマリネ添え
白身魚のエスカパーシェ サラダ仕立て
プティパンとコンフィチュール
- 温製料理 季節野菜のパスタ ナポリタンソース
ソーセージとジャガイモのニョッキ
鶏肉と野菜の煮込み トマト風味
- デザート フルーツ杏仁豆腐

B. お一人様 ¥7,000

- 冷製料理 豚肉のツンゲンやカナディアンベーコンの盛り合わせ
鴨胸肉のスマーク ケーパーベリー添え
海の幸と野菜のマリネ 香草風味
カンパーニュとプティパン盛り合わせ
バゲットクルトンとバルミジャーノのシーザーサラダ
- 温製料理 ベンネリガーテ ポローニャソース
カジキマグロと野菜のブランケット
タンドリーチキン 温野菜添え
豚肉と野菜のラグー オングロワーズ
- デザート プティデザート盛り合わせ

C. お一人様 ¥9,000

- 冷製料理 フォアグラパルフェとビューレドフィグ ポルト酒風味
プロシュートクルート フリュイとビスコパパン添え
鴨胸肉のスマークとパンブキン バルサミソース
フロマージュとクルミパンの盛り合わせ
サーモンとジャガイモのガトー仕立て デンファレ添え
海老とアヴォガドのコブサラダ
- 温製料理 フッジリパスタ キノコのカルボナーラ
アクアパッツア 香草風味
アルバータポークのロースト マスタード風味
牛肉と野菜の煮込み マデラ酒風味
- デザート フレッシュフルーツ
プティデザート盛り合わせ

A. お一人様 ¥10,000

- 旬野菜のジャルディニエール 香草風味
ナヴェルージュのヴィネグレット
ミルファンティースープ
サーモンロティとリスノワのリゾット
ボワヴロンジュヌソース
お口直し
仔羊背肉のロティと果実のコンポート
ソースムータルド フランボワーズのアクセント
デザート
パン
コーヒー・紅茶

B. お一人様 ¥12,000

- フランス産フォアグラパルフェ ポルトルージュジュレ
スマークドカナル ピニョンのカポナータ
ニョッキと野菜のスープ仕立て
真鯛のプレゼ ジュドクリスタッセ風味のクスクス添え
ノイリー酒のヴァンプランソース
お口直し
牛頬肉とマッシュルームのプレゼ ポムビュール
ヴァンルージュソース
デザート
パン
コーヒー・紅茶

C. お一人様 ¥15,000

- 旬野菜のハーモニー パレット仕立て
ローズアロマのヴィネグレット
フォアグラソテー プラムとフィグのコンフィ
コアントロー風味のオレンジソース
トリュフファルシーとスプラウトのスープ
季節の魚と海老のメダイヨン エルブのメランジェ添え
ヴェルモット酒のサフランソース
お口直し
テnderロインのボワレ ポムヴェール添え
ポルトルージュとグリオットのソース
デザート
パン
コーヒー・紅茶

- ※ 全てのプランには、お飲物（ビール・ワイン・ソフトドリンク）が含まれております。
※ プランは一例でございます。季節の食材を取り入れたオリジナルメニューのご要望も承ります。
※ 両プラン共30名様からのご案内となっております。
※ 少人数のご会食等、ご予算に応じたお見積り・メニューも別途承ります。
※ 上記の料金は、税抜きとなります。

● 会場装飾

当社は約 20,000 組のウエディングプロデューサー及びケータリング
ウエディングの実績が多数ございます。

長年培ったノウハウでお客様のお手伝いをいたします。

テーブル・イス等、必要な備品を全てご準備致します。

・丸テーブル	¥1,500 ~
・イスカバー	¥700 ~
・テーブルクロス (白)	¥1,000 ~
・テーブルクロス (カラー)	¥2,500 ~

● オプション

・ウエディングケーキ (1カット) ※40名様~	¥1,000 ~
・乾杯用 スパークリングワイン	¥4,500 ~
シャンパン	¥8,000 ~
・デザートビュッフェ (お一人様)	¥2,000 ~
・カットサービス (ローストビーフ・生ハム・フルーツ)	¥60,000 ~

※ 貸衣装・引出物手配・小物手配等、様々なご提案を
させていただきます。

~まずはご相談ください~

コルドンブルーアルファ 株式会社
株式会社 コルドンブルー

 0120-22-4433 (9:30~18:30)

E-mail : info@ginza-cb.com

<http://www.ginza-cb.com/>

担当 / 須藤・川尻・青田

Wedding Reception

— オリジナルプランのご紹介 —

CORDON BLEU ALPHA