y 7 I

CB SERVICE X



寿司付き

7,000円 7,700円(稅込)

陶器皿/グラス対応 ※サンプルメニュー

【ブッフェプラン A】

- ・江戸前握り寿司
- ・ まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- 海老のセビーチェ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース ~ピンチョス2種類~
- ・ミニトマトとパールチーズのカプレーゼ
- ・味噌豆腐のブリニサンド

~Hot~

- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・ボイル帆立のソテー レモンバター風味
- ・牛肉のハッシュ風ドリア仕立て
- タンタン風リングイネ

~Dessert~

プティフール各種

6,000円 6,600円(税込)

陶器皿/グラス対応

※サンプルメニュー 【ブッフェプランB】

~Cold~

- ・握り寿司
- まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・海老のセビーチェ
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・ボイル帆立のソテーレモンバター風味
- ・牛肉のハッシュ風ドリア仕立て
- タンタン風リングイネ

~Dessert~

・プティフール各種

6,000円 6,600円(税込)

陶器皿/グラス対応

※サンプルメニュー

【ハーフベジタリアンプラン】

Cold~

- ・握り寿司
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
- ・(Veg)連根とジャガイモのサラダ
- ・(Veg)赤インゲン豆とショートパスタのトマト仕立て

- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・(Veg)ひよこ豆のカレー仕立てパスタ
- ・(Veg)厚揚げと大根のステーキ

バルサミコ酢風味 青菜添え

・(Veg)フルーツ盛り合わせ

5,000円 5,500円 (税込)

陶器皿/グラス対応

※サンプルメニュー

【ブッフェプラン C】

~Cold~

- ・握り寿司
- まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・海老のセビーチェ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

~Hot~

- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・豚肩ロースのBBO仕立て
- ・穴子のゴーヤチャンプル
- タンタン風リングイネ

~Dessert~

プティフール各種

注意事項

と表記している料理につきましては植物性の食材のみ使用しておりますか

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

※上記は飲み放題(2時間)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれた金額となっております。 ※最低受注額165,000円 (税込)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談ください。 ※施行日の1週間前までにご注文を確定ください。

※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。

※料理内容、容器が変更になることがございます。

※商品画像はサンプルとなっております。

飲み放題 2時間付 スタンダードドリンクプラン

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/ こだわり酒場のレモンサワー/翠ジンソーダ 烏龍茶/アップルジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/



97IJ

バラエティ

お一人様 (税別) 13品 6,000円 6,600円(稅込)

陶器皿/グラス対応

※サンプルメニュー

【ブッフェプラン D】

~Cold~

- ・ まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・海老のセビーチェ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・ボイル帆立のソテー レモンバター風味
- ・ 穴子のゴーヤチャンプル
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- タンタン風リングイネ

~Dessert~

・プティフール各種

5,000円 5,500円 (税込)

陶器皿/グラス対応

※サンプルメニュー

【ブッフェプランE】

~Cold~

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- 海老のセビーチェ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

~Hot~

- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・豚肩ロースのBBO仕立て
- ・穴子のゴーヤチャンプル
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- タンタン風リングイネ

~Dessert~

・プティフール各種

5,000円 5,500円 (税込) 陶器皿/グラス対応 ※サンプルメニュー

【フィンガーフードプラン】

~Cold~

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット) ~ピンチョス 3種類~
- ・ミニトマトとパールチーズのカプレーゼ
- ・スパイシーシュリンプとズッキーニ
- ・味噌豆腐のブリニサンド
- ~小鉢/フィンガー 3種類~
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・野菜巻き湯葉の白だし柑橘ジュレ
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース ~カナッペ 2種類~
- ・ポークリエット
- マスカルポーネのカッサータ風

~Dessert~

・プティフール各種

4.000円 4.400円 (稅込)

CB SERVICE X

紙皿/プラカップ対応 ※サンプルメニュー

【ライトプラン】

~Cold~

- まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・ 若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

~Hot~

- ・ロールキャベツ チーズソース
- レバニラ炒め
- タンタン風リングイネ
- ・カルボナーラチリトマトのペンネ

~Dessert~

・プティフール各種

※50名様よりご注文を承ります。 ※紙皿/プラカップにて対応のプランでございます。

注意事項

※上記は飲み放題(2時間)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれた金額となっております。 ※最低受注額165,000円 (税込)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談ください。 ※施行日の1週間前までにご注文を確定ください。

※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。

※料理内容、容器が変更になることがございます。

※商品画像はサンプルと<u>なっております。</u>

飲み放題 2時間付 スタンダードドリンクプラン

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/ こだわり酒場のレモンサワー/翠ジンソーダ 烏龍茶/アップルジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/















お一人様 5種5貫 2,800円(税別)~

握り例:マグロ赤身・イカ・白身・海老・メさば ※マグロ以外のネタは時期によって変更する場合がございます。 ※その他、貫数増減調整、ネタの種類変更など





お一人様 約50g 2,000円(税別)~

盛り付け例:ローストビーフ約50g/付け合わせ ※付け合わせ、ソースなどの内容は変更となる場合がございます。 ※牛肉の産地やブランド牛の指定などカスタマイズ可能です





角ハイボールサーバー 22,500円(税別)~

ハイボールサーバー一式

・ハイボールサーバー1台

・ハイボール樽10L 1樽

配送費

(その他オプション)

・ハイボール樽 (10L): 17,500円/樽

※1樽 50杯想定



生ビールサーバー 20,000円(税別)~

・ビールサーバー 1台

・ビール樽10L 1樽

• 配送費

(その他オプション)

・ビール樽(10L): 15,000円/樽 ※1樽 30杯想定

・ビアショルダー (背負うビールサーバー) 樽10L付

・ビール売り子派遣 (女性):30,000円~/1人 ※金額は変動がございますので、都度ご相談くださいませ。



デザートアップ 450円(税別)~

・マカロン (ロゴ入り):450円/1個 (50個~承ります。)

・スクエアケーキ(30cm×40cm): 40,000円/1個

・焼き菓子:350円/1個 (その他オプション)

・ロゴ入りチョコプレート:5,000円/1個



コーディネート 50,000円(税別)~

コーディネートのテーマと料理卓のサイズによって 金額が異なるため、詳細の内容について 都度ご相談ください。

他のオプションも対応可能でございます。お気軽にお申し付けください。

注意事項

オプションのご注文に関する注意事項

※施工1ヶ月前までにご注文確定をお願いいたします。

※確定のご連絡(=ケータリング発注書受理)後はキャンセル料が発生いたします。

詳細な内容についてはお気軽にお問い合わせください。

※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。

※基本的にお料理とセットでご注文いただくオプションとなっております。

オプション単品でのご注文をお求めの場合はご相談ください。



CBS#ENSEA













①和と洋の創作料理

主催者様からのご要望、参加者様の年齢や属性に合わせた オリジナルメニューを ご用意いたします。おしゃれで美味しかったという思い出を提供することが私たちの役目です。

②充実したサービススタッフ

会場設営やドリンクサービス、バッシングを行い、大規模会場でも密な連携で ご来場者様をケアします。また、トレンチサービス、クローク対応、 コンパニオンの手配も承ります。

③ISO22000の安心安全の食品管理

ケータリング業界でISO22000を取得している企業はまだ少なく、当社の特長のひとつです。国際基準に基づく高度な食品安全管理システムを採用し、安全性と品質を第一に考えた提供体制を整えています。食材の仕入れから保管、調理、配送まで、衛生管理を徹底したプロフェッショナルのチームが、食の安全性を守りつつお客様の期待に応えるサービスを提供します。企業イベントからプライベートパーティーまで、お客様の大切なひと時に『安全』と『信頼』をお届けします。



④SDGs取り組み

・持続可能な食文化の推進

当社のパーティーでは、陶器の皿やグラスを使用しており、プラスチックの使用を最小限に抑えています。 この取り組みにより、環境への負荷を軽減し、持続可能な食文化を促進しています。

・自然の美しさを大切にする

装飾には主に造花を使用しており、花の栽培や輸送に伴う環境負荷を削減しています。 これにより、持続可能な資源の利用を図りつつ、会場を華やかに演出しています。

・多様な文化の共生

私たちの職場では、日本人のスタッフに加え、フィリピン、ベトナム、ミャンマーなどの 仲間と共に働いています。異なる文化や背景を持つスタッフが協力することで、 多様性を尊重し、相互理解を深めています。







キャンセルポリシー

- ・キャンセル・内容変更につきましては、施行日より遡って以下の取り決めとなります。
- ・確定のご連絡(=ケータリング発注書受理)後、本番30日前から本番7日前までに

キャンセルされた場合、 お見積総額の5%のキャンセル料が発生いたします。

