

## 配送エリア



### ◇配送エリア・エリア別最低受注額について

配送エリアは東京23区内となっております。

最低受注額は25,300円(税込)～となっております。



### 注意事項

- 表示プランの価格は送料を含むものとなっております。
- 表示メニューについて、季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。
- ご注文と数量確定はご利用日の7日前までをお願いいたします。
- **最低受注額は 25,300円(税込)～**となっております。
- お料理は冷たい状態での納品となるため、温製料理についてはお召し上がりいただけるまでに1時間程度かかります。内訳としては常温に20分、ひもを引いて温まるまでに40分となります。
- 温製料理は蒸気が出るため、火傷にご注意ください。また、加熱中のBOXの移動は危険ですのでおやめください。
- 配送時間は10:00～19:00となります。それ以外のお時間をご相談ください。

届けたいのは、  
おいしい時間  
です。

# パッケージプラン

## Aプラン 税込 ¥25,300 (税別 ¥23,000) 10名分想定



- 冷製**
- ・〈まい泉〉ヒレかつサンド半分10個
  - ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
  - ・ペンネのニース風サラダ
  - ・シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

## Bプラン 税込 ¥30,360 (税別 ¥27,600) 10名分想定



- 冷製**
- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
  - ・蓮根とジャガイモのサラダ
  - ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
  - ・ペンネのニース風サラダ
  - ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
  - ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

## Cプラン 税込 ¥38,500 (税別 ¥35,000) 10名分想定



- 冷製**
- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
  - ・蓮根とジャガイモのサラダ
  - ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
  - ・ペンネのニース風サラダ
  - ・シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール
  - ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
  - ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
  - ・米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

### アラカルト(冷製料理)



蓮根とジャガイモのサラダ  
税込 ¥5,720 (税別 ¥5,200)



国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味  
税込 ¥7,150 (税別 ¥6,500)

- ペンネのニース風サラダ  
税込 ¥6,435 (税別 ¥5,850)
- 海老のセビーチェ  
税込 ¥9,625 (税別 ¥8,750)
- トラウトサーモンとモツアレアのカプレーゼ仕立て  
税込 ¥9,625 (税別 ¥8,750)
- ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ  
税込 ¥6,435 (税別 ¥5,850)
- 若鶏の冷製 油淋鶏スタイル  
税込 ¥8,250 (税別 ¥7,500)
- 米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール  
税込 ¥8,250 (税別 ¥7,500)
- 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース  
税込 ¥10,890 (税別 ¥9,900)
- シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール  
税込 ¥9,625 (税別 ¥8,750)
- 塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ  
税込 ¥7,150 (税別 ¥6,500)

## Dプラン 税込 ¥51,700 (税別 ¥47,000) 10名分想定



- 冷製**
- ・〈まい泉〉ヒレかつサンド半分10個
  - ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
  - ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
  - ・海老のセビーチェ
  - ・ペンネのニース風サラダ
  - ・シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール
  - ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
  - ・トラウトサーモンとモツアレアのカプレーゼ仕立て
  - ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

### デザート

- ・フィナンシェ (プレーン)
- 上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

## Eプラン 税込 ¥51,700 (税別 ¥47,000) 10名分想定



- 冷製**
- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
  - ・蓮根とジャガイモのサラダ
  - ・ペンネのニース風サラダ
  - ・シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール
  - ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル

### 温製BOX

- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

## Fプラン 税込 ¥62,700 (税別 ¥57,000) 10名分想定



- 冷製**
- ・〈まい泉〉ヒレかつサンド半分10個
  - ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
  - ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
  - ・トラウトサーモンとモツアレアのカプレーゼ仕立て
  - ・米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール

### 温製BOX

- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・ミニフランク2種とキタアカリポテトのローズマリー風味
- ・白身魚のプロヴァンサル
- ・シーフードのスパイシーピラフ

### デザート

- ・フィナンシェ (プレーン)
- 上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

### アラカルト(温製料理)



豚肉のオイスターソース焼きそば  
税込 ¥6,435 (税別 ¥5,850)

- シーフードのスパイシーピラフ  
税込 ¥7,150 (税別 ¥6,500)
- 海老とパプリカの甘酢ソース  
税込 ¥9,625 (税別 ¥8,750)
- 白身魚のプロヴァンサル  
税込 ¥10,560 (税別 ¥9,600)
- 米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン  
税込 ¥10,560 (税別 ¥9,600)
- ミニフランク2種とキタアカリポテトのローズマリー風味  
税込 ¥10,753 (税別 ¥9,775)
- 和牛シチュー 季節の野菜添え  
税込 ¥10,753 (税別 ¥9,775)

- まい泉  
まい泉ヒレかつサンド半分10個  
税込 ¥2,750 (税別 ¥2,500)
- デザート  
フィナンシェ (プレーン)  
税込 ¥7,150 (税別 ¥6,500)
- ドリンク  
サントリー 緑茶 伊右衛門 500mlPET  
税込 ¥270 / 1本 (税別 ¥250)
- サントリー なっちゃんオレンジ 425mlPET  
税込 ¥270 / 1本 (税別 ¥250)