

ブッフエプラン

寿司付き

お一人様 (税別) 15品
8,000円 8,800円(税込)

陶器皿/グラス対応

【ブッフエプラン A】

~Cold~

- 江戸前握り寿司
- まい泉ヒレかつサンド (-halfカット)
- 水晶チキンの和風よだれ仕立て 小松菜添え
- イワシと香味野菜の和風マリネ
- サーモンの冷製カッペリーニ ペペロンチーノ仕立て
- 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~
- ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
- 野菜のレモンマリネ

~Hot~

- 豚肩ロースのケッパークリームソース
- 鶏せせりの炭火焼 柚子胡椒添え
- 海老のチリソース和え
- ポイル帆立のソテー 香草バターソース
- ペスカトーレ風リゾット
- カニとほうれん草のリングイネ ビスク仕立て

~Dessert~

- プティフル各種

飲み放題 (2時間) サービススタッフ費 備品費 } 含む
 コーディネート費 配送費



お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込)

陶器皿/グラス対応

【ブッフエプラン B】

~Cold~

- 握り寿司
- まい泉ヒレかつサンド (halfカット)
- 鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- サーモンの冷製カッペリーニ ペペロンチーノ仕立て
- 国産牛のコールドローストビーフ和風ソース

~Hot~

- 豚肩ロースのケッパークリームソース
- 牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
- 白身魚のレモンペッパー風味
- ミートソースのドリア仕立て
- カニとほうれん草のリングイネ ビスク仕立て

~Dessert~

- プティフル各種

飲み放題 (2時間) サービススタッフ費 備品費 } 含む
 コーディネート費 配送費

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込)

陶器皿/グラス対応

【ハーフベジタリアンプラン】

~Cold~

- 握り寿司
- イワシと香味野菜の和風マリネ
- 国産牛のコールドローストビーフ和風ソース
- (Veg) 蓮根とジャガイモのサラダ
- (Veg) おにやく唐揚げとグリル野菜

~Hot~

- 美桜鶏もも肉のソテー シャンピニオンソース
- 鯖と野菜の甘酢ソース
- ミートソースのドリア仕立て
- (Veg) 季節野菜のバスタ
- (Veg) 厚揚げと大根のステーキ バルサミコ酢風味 青菜添え

~Dessert~

- (Veg) フルーツ盛り合わせ

飲み放題 (2時間) サービススタッフ費 備品費 } 含む
 コーディネート費 配送費

お一人様 (税別) 9品
5,500円 6,050円(税込)

陶器皿/グラス対応

【ブッフエプラン C】

~Cold~

- 握り寿司
- まい泉ミニメンチかつバーガー
- 水晶チキンの和風よだれ仕立て 小松菜添え
- 蓮根とジャガイモのサラダ

~Hot~

- 豚もつミックスの味噌焼き
- 牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
- 鯖と野菜の甘酢ソース
- 豚肉のオイスターソース焼きそば

~Dessert~

- プティフル各種

飲み放題 (2時間) サービススタッフ費 備品費 } 含む
 コーディネート費 配送費

注意事項

(Veg) 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が、通常メニューと同一厨房で製造しています。動物性成分が含まれていないことを保証するものではありません。

ブッフエプランのご注文に関する注意事項

- ※各種掲載メニューは季節に応じて変更となります。
- ※春夏秋冬によってメニューが切り替わるため、添付メニューはサンプルとなります。当日とは異なりますので、予めご理解の程お願いいたします。
- ※会場のご利用条件によって、人件費とドリンクの延長費用または追加人件費などが発生いたします。
- ※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181,500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、容器が変更になる場合がございます。
- ※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/カシス
 烏龍茶/オレンジジュース/ジンジャーエール/
 ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

ブッフエプラン

バラエティ



お一人様 (税別) 13品
6,500円 7,150円(税込)

陶器皿/グラス対応

【ブッフエプランD】

- ~Cold~
- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
 - ・野菜巻き湯葉の白だし柑橘ジュレ
 - ・鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
 - ・イワシと香味野菜の和風マリネ
 - ・サーモンの冷製カッペリーニ ペペロンチーノ仕立て
 - ・国産牛のコールドローストビーフ和風ソース
- ~Hot~
- ・豚肩ロースのケッパークリームソース
 - ・牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
 - ・海老のチリソース和え
 - ・自身魚のレモンペッパー風味
 - ・ミートソースのドリア仕立て
 - ・カニとほうれん草のリングイネ ビスク仕立て
- ~Dessert~
- ・プティフル各種

飲み放題 (2時間) サービススタッフ費 備品費 } 含む
コーディネート費 配送費

お一人様 (税別) 11品
5,500円 6,050円(税込)

陶器皿/グラス対応

【ブッフエプランE】

- ~Cold~
- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
 - ・鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
 - ・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
 - ・イワシと香味野菜の和風マリネ
 - ・ペンネのニース風サラダ
- ~Hot~
- ・豚もつミックスの味噌焼き
 - ・牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
 - ・海老のチリソース和え
 - ・ミートソースのドリア仕立て
 - ・豚肉のオイスターソース焼きそば
- ~Dessert~
- ・プティフル各種

飲み放題 (2時間) サービススタッフ費 備品費 } 含む
コーディネート費 配送費

お一人様 (税別) 10品
5,500円 6,050円(税込)

陶器皿/グラス対応

【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
 - ・大山鶏肉と焼きパプリカ
 - ~小鉢/フィンガー 3種類~
 - ・イワシと香味野菜の和風マリネ
 - ・サツマイモとリンゴのウォルドーフ風
 - ・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
 - ・小海老とミニブロッコリーのペペロンチーノ
- ~Dessert~
- ・プティフル各種

飲み放題 (2時間) サービススタッフ費 備品費 } 含む
コーディネート費 配送費

お一人様 (税別) 9品
4,500円 4,950円(税込)

紙皿/プラカップ対応

【ライトプラン】

- ~Cold~
- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
 - ・鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
 - ・クリームチーズのキッシュ
 - ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- ~Hot~
- ・牛たんハンバーグトマト煮込みチーズソース
 - ・国産牛すじ肉の土手煮
 - ・ミートソースのドリア仕立て
 - ・豚肉のオイスターソース焼きそば
- ~Dessert~
- ・プティフル各種

瓶ビール 数量指定(お一人様1本)
瓶ビール以外 飲み放題 (2時間) サービススタッフ費 } 含む
スタンダードコーディネート費 配送費 備品費

注意事項

ブッフエプランのご注文に関する注意事項
 ※各種掲載メニューは季節に応じて変更となります。
 ※春夏秋冬によってメニューが切り替わるため、添付メニューはサンプルとなります。
 ※当日とは異なりますので、予めご理解の程お願いいたします。
 ※会場のご利用条件によって、人件費とドリンクの延長費用または追加人件費などが発生いたします。
 ※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181,500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、容器が変更になる場合がございます。
 ※商品画像はサンプルとなっております。

※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。

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/カシス
 烏龍茶/オレンジジュース/ジンジャーエール/
 ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

ドリンクプラン

ドリンクのみご注文も可能!

お一人様 (税別) 15種
2,200円 2,420円(税込)

【プレミアムプラン】

- ・ 下記3種の中より1つをご選択いただけます。
生ビールサーバー (お1人様2杯まで)
ハイボールサーバー (お1人様2杯まで)
スパークリングワイン (飲み放題)
- ・ 日本酒
- ・ カクテル各種(カシス系/ジン系/ウォッカ系)
- ・ ウイスキー2種(角/メーカーズマーク)
- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎(芋・麦)
- ・ ワイン(赤・白)
- ・ 翠ジンソーダ
- ・ こだわり酒場のレモンサワー
- ・ 烏龍茶
- ・ オレンジジュース
- ・ ミネラルウォーター
- ・ 炭酸水
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール



お一人様 (税別) 11種
1,500円 1,650円(税込)

【スタンダードプラン】

- ・ 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
- ・ カシス
- ・ 烏龍茶
- ・ オレンジジュース
- ・ ジンジャーエール
- ・ ミネラルウォーター
- ・ 炭酸水
- ・ コーラ

お一人様 (税別) 7種
900円 990円(税込)

【ソフトプラン】

- ・ 烏龍茶
- ・ オレンジジュース
- ・ ミネラルウォーター
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ (Hot) コーヒー
- ・ (Hot) 紅茶

お一人様 (税別) 6種
300円 330円(税込)

(プレミアムorスタンダードorソフト)
3つのプランに300円(税別)を追加いただくと
下記飲料をお楽しみいただけます。

【エンジョイドリンクオプション】

- ・ ノンアルコールビール (オールフリー)
- ・ ノンアルコールシャンディーガフ
- ・ ノンアルコール梅酒 (にがり白桃/ソーダ)
- ・ レモン香る白スパークリングワイン
- ・ オレンジ香る赤スパークリングワイン
- ・ ノンアルコールレモンサワー

※すべてノンアルコールでございます。

注意事項

ドリンクプランのご注文に関する注意事項

- ※表示価格はお一人様分、2時間フリードリンク制でのお値段となっております。
- ※ドリンクのみでのご注文は、最低受注額165,000円(税込)より承ります。
- ※別途、人件費、配送費、備品費が発生いたします。
- ※会場のご利用条件によって、人件費とドリンクの延長費用または追加人件費などが発生いたします。
- ※ブッフェプラン、卓盛りプランにはドリンク(スタンダードプラン)が含まれており
他ドリンクプランへの変更が可能です。(プラン毎の差額分により金額が変動いたします。)
- ※エンジョイドリンクオプションは20歳以上の方を対象としてつくられた商品となります。

オプション一覧



出張板前
握り寿司

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様々なカスタマイズが可能です。



圧倒的人気No.1



国産牛
ローストビーフカット

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(追加料金にて)
※1プレートのグラム増量可能です(追加料金にて)



驚異のリピート率 No.1



デザート
デザートアップ

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

映えるオプション No.1



コーディネート
コーディネート

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。

注文率No.1

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。

CBSが選ばれる理由

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。おしゃれて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、パッシングを行い、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、クロック対応、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。

