ブッフェプラン

CBS SERVICE × とんかつ まい泉

寿司付き

お一人様 （税別） 15品
7,000円 7,700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 A】

～Cold～
- 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

お一人様 （税別） 11品
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

～Hot～
- 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

お一人様 （税別） 11品
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)蓮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

～Hot～
- 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

～Dessert～
- (Veg)フルーツ盛り合わせ

お一人様 （税別） 9品
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BBQ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

（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ございません。

注意事項

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。
※メニュー内容は季節に応じて変更となります。

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/
コーラ

なんか面白いこと、ある。 Sunshine City × CBSケータリング

お申込み・お問い合わせ先
サンシャインシティ会議室

ブッフェプラン

CBS SERVICE × とんかつ まい泉

バラエティ

お一人様 (税別) 13品
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 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

~Hot~
- 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

お一人様 (税別) 11品
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BBQ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

お一人様 (税別) 10品
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

お一人様 (税別) 9品
4,000円 4,400円 (税込)

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

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。
※メニュー内容は季節に応じて変更となります。

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/
コーラ

なんか面白いこと、ある。 Sunshine City × CBSケータリング

お申込み・お問い合わせ先
サンシャインシティ会議室

ドリンク プラン

CBS SERVICE × とんかつ まい泉

ドリンクのみご注文も可能!

お一人様 (税別) 15種
2,000円 2,200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
- アップルジュース
- 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
1,300円 1,430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
- 烏龍茶
- アップルジュース
- ミネラルウォーター
- 炭酸水
- コーラ

お一人様 (税別) 7種
800円 880円 (税込)

【ソフトプラン】

- 烏龍茶
- アップルジュース
- 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
- ノンアル梅酒（にごり白桃/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143,000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。
※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用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。

なんか面白いこと、ある。 Sunshine City × CBSケータリング

お申込み・お問い合わせ先
サンシャインシティ会議室

CBSが選ばれる理由

CBS SERVICE × とんかつ まい泉

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。

bsi ISO 22000 Food Safety Management CERTIFIED

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。

7 エネルギーをみんなに そしてクリーンに
15 陸の豊かさも守ろう
16 平和と公正をすべての人に

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。

	7日前 ※最終内容確定日	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
人数変更	対応可	10人未満の人数変更は対応可				変更不可		
キャンセル料金	お見積総額 5%	お見積総額 20%	お見積総額 50%			お見積総額 80%		施行料総額 100%

Sunshine City × CBSケータリング

お申込み・お問い合わせ先
サンシャインシティ会議室