



11種類  
飲み放題  
2時間制  
2024.12.2 Mon~2025.2.28 Fri

## CBSケータリングとは？

当社のケータリングサービスは、お料理のご用意から、宅配、そしてパーティー運営まで、オードブル、デリバリー、ホテルのバンケットサービス、全ての業種を包括したサービスをご提供しています。

“特別な一日”だからこそ  
お応えしたい-----

お一人様  
**5,000円** (税別)  
5,500円 (税込)

9品



~Cold~

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・紅ズワイカニの冷製平打ち麺
- ・豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
- ・水晶チキンと野菜のピリ辛ピーナッツ風味

~Hot~

- ・米沢三元豚の低温調理 黒ビールソース
- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
- ・牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

~Dessert~

- ・プティフル各種

お一人様  
**6,000円** (税別)  
6,600円 (税込)

11品



~Cold~

- ・まい泉ヒレかつサンドハーフカット
- ・紅ズワイカニの冷製平打ち麺
- ・タコのサルデーニャ風マリネ
- ・豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
- ・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 黒ビールソース
- ・美桜鶏もも肉のグリル グレービーソース
- ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

~Dessert~

- ・プティフル各種

お一人様

**7,000円** (税別)  
7,700円 (税込)

13品



~Cold~

- ・江戸前握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンドハーフカット
- ・紅ズワイカニの冷製平打ち麺
- ・タコのサルデーニャ風マリネ
- ・豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
- ・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 黒ビールソース
- ・美桜鶏もも肉のグリル グレービーソース
- ・茸と栗のアッシュェパルマンティエ
- ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

~Dessert~

- ・プティフル各種

## フリードリンク 2時間付

瓶ビール/ウィスキー/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

◆ お客様のご要望にお応えしたPLANをご提案いたします。お気軽にお申し付けくださいませ。



### オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※ 最低受注金額165,000 (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ませ。
- ※ 施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。 ※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
- ※ 料理内容と器が変更になる場合がございます。 ※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしく願いたします。
- ※ 各種掲載メニューは2024年12月1日~2025年2月28日 日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。