



ブッフェプラン

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)
 - 豆と漬物のボテトサラダ
 - 魚介の中華マリネ
 - 冷製平打ち麺 トムヤムクン仕立て
 - 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
 - スペイシーシュリンプとズッキーニ

～Hot～

- 米沢三元豚の低温調理ブーランジェール風
- 美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- 和牛シチュー 季節の野菜添え
- 自身魚のポワレ 春野菜添え 海苔バターソース
- シーフードのタイ風カレーピラフ
- とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～

- プティフルーツ各種

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)
 - 鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
 - カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
 - 国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース

～Hot～

- 国産鶏肉のシュクメルリ風
- 豚肉とキャベツの中華味噌ソース
- ボイル帆立のアンチョビクリームソース
- あさりの和風バターライス
- パンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- プティフルーツ各種

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
 - ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
 - 国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース
 - (Veg)絹揚げ豆腐の南蛮風
 - (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 もろみソース
- トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ペニーネと彩野菜のトマト風味
- (Veg)春野菜の胡麻風味ご飯
- (Veg)厚揚げと大根のステーキ パルサミコ酢風味青菜添え

～Dessert～

- (Veg)フルーツ盛り合わせ

(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。

お一人様 (税別) 9品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン C】

～サンプルメニュー～

- ～Cold～
 - 握り寿司
 - まい泉ミニメンチかつバーガー
 - 鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
 - カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- 水餃子 台湾仕立て
- 豚肉とキャベツの中華味噌ソース
- トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ペニーネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- プティフルーツ各種

～飲み放題 2時間付 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)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
ジンジャーエール/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

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
+1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に≥20名様の
乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
(※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
+23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
+660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

※最低受注額181,500 (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。

※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。

※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あります。

※商品画像はサンプルとなっております。

KMEMU260301



ブッフェプラン

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

【ブッフェプラン D】 ※サンプルメニュー

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・ブルドボーグのタコサラダ仕立て
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・自身魚のカルパッチョ レモンオイル風味
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・米沢三元豚の低温調理ブーランジエール風
- ・自身魚のポワレ 春野菜添え 海苔バターソース
- ・海老のチリソース和え
- ・あさりの和風バーライス
- ・ペニーネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフルール各種

お一人様 (税別) 11品
5,500円 6,050円(税込)
陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン E】 ※サンプルメニュー

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・ブルドボーグのタコサラダ仕立て
- ・水晶チキンの山クラゲ和え
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- ・水餃子 台湾仕立て
- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・あさりの和風バーライス
- ・ペニーネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフルール各種

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】 ※サンプルメニュー

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ～ピニョウス 3種～
- ・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
- ～フィンガー 3種～
- ・鴨の冷製 オレンジ飾り
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース

～ブリニ 2種～

- ・マスカルポーネのカッサータ風
- ・ポークリエット

～Dessert～

- ・プティフルール各種

～飲み放題 2時間付 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)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
ジンジャーエール/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

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)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・クリームチーズのキッシュ
- ・ペニーネのニース風

～Hot～

- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・根菜の酢豚
- ・あさりの和風バーライス
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

- ・プティフルール各種

～飲み放題 2時間付 ライトプラン限定～

瓶ビール (お一人様1本)/ウイスキー/芋焼酎/赤白ワイン
こだわり酒場のレモンサワー/翠ジンソーダ
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

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
+1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に≥20名様の
乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
(※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
+23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
+660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

※最低受注額181,500 (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。

※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。

※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あります。

※商品画像はサンプルとなっております。

KMEMU260301



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) 16品
2,200円 2,420円(税込)

【プレミアムプラン】

- ・スパークリングワイン
- ・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)
- ・カシス
- ・翠ジンソーダ
- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・ノンアルコールビール(オールフリー)
- ・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

※本プランにはスパークリングワインをご用意しております。
なお、ご要望に応じてスパークリングワインを除き、
生ビールサーバーまたはハイボールサーバー(各お1人様2杯まで)へ
変更いただけます。

お一人様 (税別) 13品
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)
- ・カシス
- ・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) 7品
1,000円 1,100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
- ・コーヒー(ホット&アイス)
- ・紅茶(ホット&アイス)
- ・ジンジャーエール

+税別300円/1名様(税込330円)

※すべてノンアルコールでございます。

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



+税別20,000円(税込22,000円)/一式

生ビールサーバー 一式(ビールサーバー1台・ビール樽10L_1樽)

(その他オプション) ビール樽(10L):税別15,000円/樽(税込16,500円)※1樽 30杯想定



+税別22,500円(税込24,750円)/一式

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)

(その他オプション) ハイボール樽10L(10L):税別17,500円/樽(税込19,250円)※1樽 30杯想定



ドリンクのみの最低受注に関して

※ブッフェと卓盛りプランを注文されない場合

飲料代 + 人件費 + 配送費 + 備品費

①飲料代のみの金額が165,000円(税込)～承っております。

例:スタンダードドリンクプランのみ:100名様分～承っております。

②人件費について 23,100円/1人(税込)

※40名様単位で1人スタッフ費を追加いたします。

③配送費について 11,000円/1式(税込)

※100名様単位で1式を追加いたします。

④備品費について 220円/1名様(税込)

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)が含まれております。

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。

KMEMU260301

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、パッキングを行い、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、クローケ対応、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付）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。



KMEMU260301