



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半分カット
 - ・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半分カット
 - ・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お願いたします。
- ※ 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。