CBS SERVICE × とんかつ まい泉

CBS Service

11種類
飲み放題
2時間制
2025.3.1 Sat〜2025.5.31 Sat

# 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
- 水晶チキンと青菜のサラダ　ナッツ風味
- ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- しらすの冷製平打ち麺　四川風

~Hot~
- 鶏肉の南蛮あんかけ　タルタルソース添え
- 国産豚肉の角煮　イタリアン
- ボイル帆立のチリソース炒め
- シーフードのスパイシーピラフ

~Dessert~
- プティフール各種

## 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
- 水晶チキンと青菜のサラダ　ナッツ風味
- ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- しらすの冷製平打ち麺　四川風
- 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　桜のソース
- 美桜鶏もも肉のソテー　木の芽味噌風味
- ボイル帆立のチリソース炒め
- 遊子だんだん鰤の低温調理　照り焼きソース
- シーフードのスパイシーピラフ

~Dessert~
- プティフール各種

## 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
- 塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
- ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- しらすの冷製平打ち麺　四川風
- 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　桜のソース
- 美桜鶏もも肉のソテー　木の芽味噌風味
- 和牛シチュー　季節の野菜添え
- ボイル帆立のチリソース炒め
- 遊子だんだん鰤の低温調理　照り焼きソース
- 牛すじ肉と野菜トマト風味リングイネ

~Dessert~
- プティフール各種

## 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ことがございます。 ※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いたします。
※各種掲載メニューは2025年3月1日～2025年5月31 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。。

CB SERVICE × とんかつ まい泉

CB Service

11種類
飲み放題
2時間制
2025.3.1 Sat〜2025.5.31 Sat

# すべてのゲストが多種類の料理を味わえる！

ベジタリアンの方向けの料理や、ヴィーガン料理、ムスリムの方向けのハラル料理を、一般的なお料理とは別に分けてご用意するのではなく、共通して食べられるものをできるだけ多くご提要することで、同じ食事を共有する喜びを感じていただくことができます。

## フィンガーフード Plan

お一人様 **5,000円** (税別)
5,500円 (税込)

10品

〜Cold〜
- 《まい泉》ヒレかつサンドハーフ

〜ピンチョス〜
- 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
- 大山鶏肉と焼きパプリカ

〜小鉢〜
- 塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
- しらすの冷製平打ち麺　四川風
- 国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース

〜カナッペ〜
- ポークリエット
- スモークサーモンのタルタルとワカモレ

〜Dessert〜
- プティフール各種

## ハーフ ベジタリアン Plan

お一人様 **6,000円** (税別)
6,600円 (税込)

10品

〜Cold〜
- 国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース
- ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- (Veg)春野菜の冷製パスタ
- (Veg)ガドガド風サラダ

〜Hot〜
- 美桜鶏もも肉のソテー　木の芽味噌風味
- 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)春野菜のクリームシチュー
- (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

(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。

## 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

◆各種掲載メニューは2025年3月1日〜2025年5月31 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。

◆ 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ことがございます。 ※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いたします。
※ 各種掲載メニューは2025年3月1日〜2025年5月31 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。

# オプション一覧

## 出張板前 握り寿司

50名様～

**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・〆さば
※鯖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
様々カスタマイズ可能です。

## 国産牛 ローストビーフカット

50名様～

**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/付き合せ
※添え物に関しては内容変更に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)

## 鏡開き

**樽酒プラン 4斗樽1斗酒入り 110,000円(税別)～**

鏡開き一式
樽酒4斗鏡開き用/樽酒１斗/樽台/配送費
（その他オプション）
・木槌(リボン付き)：1,200円/1本 ※1樽5名想定
・柄杓(リボン付き)：450円/1本
・法被：2,300円/1着
・1合マス（黒内朱）：170円/1本
・樽酒(一升瓶)：5,000円/1本　※50ml 36杯想定
・ダミー樽（4斗樽1斗酒無し）樽台込み：55,000円/1樽
・ロゴ入り升：詳細内容について弊社担当にご確認ください。

## チョコレートファウンテン

**チョコレートファウンテン 約40名様プラン 72,000円(税別)～**

食材一式
例：イチゴ/キウイ/パイナップル/バナナ/マシュマロ(お一人様1種1個ずつ)
備品一覧:チョコ4kg、チョコレートファウンテン機械1台、消耗備品（串など）
※ご利用の際は、会場内の電源を使用させていただきます
※準備から片付けまで弊社が全て対応いたします。
（その他オプション）
・チョコ/マカロン/フルーツ一式追加　1セット(10名分) 14,000円

## 角ハイボールサーバー

**角ハイボールサーバー 22,500円(税別)～**

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台
・配送費

（その他オプション）
・ハイボール樽（10L）：17,500円/本
※1樽　50杯計算

## 生ビールサーバー

**生ビールサーバー 20,000円(税別)～**

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台
・配送費

（その他オプション）
・ビール樽（10L）：15,000円/本 ※1樽　30杯計算
・ビアショルダー（背負うビールサーバー）樽10L付　20,000円
・ビール売り子派遣（女性）：30,000円～/1人
※金額は変動がございますので、都度ご相談くださいませ。

## デザート

**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
・焼きお菓子：350円/1個

（その他オプション）
・ケーキプレート：5,000円/1個

## 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。

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。

## オプションのご注文に関する注意事項

※記載している金額は税別の金額となっております。
※施行日から1ヶ月にご注文の確定をお願いいたします。（ローストビーフカットについては3週間前にご注文の確定をお願いいたします。）
※確定のご連絡（=ケータリング発注書受理）後、キャンセル料が発生いたします。詳細の内容について担当にご確認してください。
※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。
※基本的には通常ケータリングプランと合わしてご注文いただくオプションとなっております。
オプション単品でご注文の際には職人費・配送費を別途頂く場合がございますのでご了承ください。