

## ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン



## 5,000円(税抜) PLAN

お1人様 9品

※お1人様 / 5,500円(税込) PLAN

## 【冷製】

- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ・蓮根とベーコンのポテトサラダ
- ・甘海老のからあげ 中華風マリネ
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ

## 【温製】

- ・桜山豚肉のグリル ポワブラードソース
- ・国産鶏肉のカルピ風 チーズソース
- ・ベビー帆立と長芋の柚子胡椒バター炒め
- ・イカの肝入りトマトソースのリングイネ

## 【デザート】

- ・プティフル各種

## 6,000円(税抜) PLAN

お1人様 11品

※お1人様 / 6,600円(税込) PLAN

## 【冷製】

- ・《まい泉》ヒレかつサンド(ハーフカット)
- ・丹波黒鶏の生ハムとチーズのサラダ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・タコボキ
- ・桜山豚肉の低温調理 粒マスタードピクルスソース

## 【温製】

- ・豚肉とジャガイモの味噌炒め
- ・美桜鶏もも肉のソテー プチ野菜のトマトソース
- ・すずきのポワレ 磯のクリームソース
- ・的鯛のワイン蒸し ミニトマトとバジルのバターソース
- ・牛ひき肉の焼きフォー

## 【デザート】

- ・プティフル各種

## 7,000円(税抜) PLAN

お1人様 13品

※お1人様 / 7,700円(税込) PLAN

## 【冷製】

- ・江戸前握り寿司
- ・ドライフルーツ3種 生ハム添え
- ・白身魚のカルパッチョ 柑橘ドレッシング
- ・ロミロミサーモン
- ・水晶チキンのよだれ鶏風
- ・国産牛のローストビーフ 和風サラダ仕立て

## 【温製】

- ・牛すね肉のスペツァティーノ 白ワインソース
- ・白王豚肩ロース肉の低温調理 ロベールソース
- ・ブリのソテー バルサミコ酢ソース
- ・的鯛のワイン蒸し ミニトマトとバジルのバターソース
- ・カルボナーラチリトマトのペンネ
- ・太麺ソース焼きそば

## 【デザート】

- ・プティフル各種

※各プラン共通:30名様分よりご注文いただけます

全てのプランに  
フリードリンクプランが  
含まれています

2時間

free

## DRINK PLAN

## アルコール

瓶ビール/ウィスキー/焼酎(麦・芋)  
ワイン(赤・白)/こだわり酒場のレモンサワー  
翠ジンソーダ

## ソフトドリンク

ウーロン茶/オレンジジュース  
コーラ/ミネラルウォーター  
炭酸水

## 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 150,000円(税抜) 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をお願いいたします。
- ※ 各メニュー内容はサンプルとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。

“まい泉”ヒレかつサンドや、オードブル、お飲み物をまとめてデリバリー！



# CBS ケータリング

## デリバリープラン DELIVERY PLAN

### デリバリープランA (冷製料理6品、デザート1品)

税別 **27,000円** (税込29,700円)

- 【冷製】
- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
  - ・釜揚げ桜海老とカッペリーニの冷製ペペロンチーノ
  - ・鰯と引き上げ湯葉の昆布ボン酢ジュレ
  - ・大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風
  - ・ドライフルーツと生ハム カマンベール
  - ・米沢豚肉のローストと塩ラタトゥイユ

【デザート】 ・プチフール



### デリバリープランB (冷製料理8品、デザート1品)

税別 **37,000円** (税込40,700円)

- 【冷製】
- ・《まい泉》ヒレかつサンドハーフカット
  - ・釜揚げ桜海老とカッペリーニの冷製ペペロンチーノ
  - ・鰯と引き上げ湯葉の昆布ボン酢ジュレ
  - ・大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風
  - ・ドライフルーツと生ハム カマンベール
  - ・米沢豚肉のローストと塩ラタトゥイユ
  - ・金目鯛の炙り ジンジャーレモンドレッシング
  - ・国産牛のコールドローストビーフ ルッコラとパルメザンチーズ

【デザート】 ・プチフール



### デリバリープランC (冷製料理4品、温製料理3品、デザート1品)

税別 **55,000円** (税込60,500円)

- 【冷製】
- ・《まい泉》ミニメンチかつバーガー
  - ・釜揚げ桜海老とカッペリーニの冷製ペペロンチーノ
  - ・鰯と引き上げ湯葉の昆布ボン酢ジュレ
  - ・大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風

- 【温製】
- ・豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
  - ・カサゴのセミドライトマトとオリーブ風味
  - ・豚肉のオイスターソース焼きそば

【デザート】 ・プチフール

※温製料理は冷たい状態での納品となります。到着後、ひもを引いて温めてください。



### デリバリープランD (冷製料理5品、温製料理4品、デザート1品)

税別 **72,000円** (税込79,200円)

- 【冷製】
- ・《まい泉》ヒレかつサンドハーフカット
  - ・釜揚げ桜海老とカッペリーニの冷製ペペロンチーノ
  - ・鰯と引き上げ湯葉の昆布ボン酢ジュレ
  - ・大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風
  - ・国産牛のコールドローストビーフ ルッコラとパルメザンチーズ

- 【温製】
- ・若鶏もも肉と茸のフリカッセ
  - ・豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
  - ・カサゴのセミドライトマトとオリーブ風味
  - ・シーフードのスパイシーピラフ

【デザート】 ・プチフール

※温製料理は冷たい状態での納品となります。到着後、ひもを引いて温めてください。



※各メニュー内容と画像はサンプルとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。

#### 配送エリア



#### 【配送費税別 5,000円 (税込5,500円) エリア】

千代田区、中央区、港区、新宿区、文京区、台東区、荒川区、墨田区、江東区、品川区、渋谷区、豊島区、北区  
・100名様分まで一式: 税別5,000円 (税込5,500円) ※ (例: 200名様の場合配送費は税別10,000円 (税込11,000円))

#### 【配送費税別 8,000円 (税込8,800円) エリア】

大田区、世田谷区、杉並区、練馬区、目黒区、板橋区、足立区、葛飾区、江戸川区、中野区  
・100名様分まで一式: 税別8,000円 (税込8,800円) ※ (例: 200名様の場合配送費は税別16,000円 (税込17,600円))

## 冷製アラカルト(1セット10名分想定)



◆コールドミート  
税別 3,500円 (税込 3,850円)



◆季節の冷製パスタ  
税別 3,500円 (税込 3,850円)



◆スモークサーモン  
税別 4,600円 (税込 5,060円)



◆ヒレかつサンドハーフ  
税別 2,150円 (税込 2,365円)



◆プティフル  
税別 3,000円 (税込 3,300円)



◆フルーツ盛り  
税別 3,500円 (税込 3,850円)



◆ミニメンチかつバーガー  
税別 1,600円 (税込 1,760円)



◆ローストビーフ  
税別 5,400円 (税込 5,940円)



◆唐揚げ & ポテト  
税別 4,000円 (税込 4,400円)

## 温製アラカルト(1セット15名分想定)



◆カサゴのセミドライトマトとオリーブ風味  
税別 11,000円 (税込 12,100円)



◆シーフードのスパイシーピラフ  
税別 8,000円 (税込 8,800円)



◆ペンのカルボナーラチリトマト  
税別 10,000円 (税込 11,000円)



◆海老とパプリカの甘酢ソース  
税別 13,000円 (税込 14,300円)



◆牛類肉の赤ワイン味噌風味  
税別 13,000円 (税込 14,300円)



◆若鶏もも肉と茸のフリカッセ  
税別 9,500円 (税込 10,450円)



◆豚肉とさつまいもの黒胡椒風味  
税別 8,000円 (税込 8,800円)



◆豚肉のオイスターソース焼きそば  
税別 8,000円 (税込 8,800円)



サントリー  
ザ・プレミアム・モルツ 350ml 缶  
税別 400円 / 1本 (税込 440円)

サントリー  
こだわり酒場のレモンサワー 350ml 缶  
税別 300円 / 1本 (税込 330円)

サントリー  
角ハイボール缶 350ml 缶  
税別 350円 / 1本 (税込 385円)

サントリー  
緑茶 伊右衛門 500ml PET  
税別 250円 / 1本 (税込 275円)

サントリー  
なっちゃんオレンジ 425ml PET  
税別 250円 / 1本 (税込 275円)

ワイン(赤・白) 750ml ボトル  
税別 4,000円 / 1本 (税込 4,400円)

## 注意事項

- ご注文と数量確定はご利用日の7日前までをお願いいたします。
- 最低受注金額は税別55,000円+配送費からのご対応となります。
- アラカルトメニュー単品のみのご注文もご対応可能です。  
その場合も最低受注金額は税別55,000円+配送費からのご対応となります。
- 温製料理も冷たい状態でご納品となるため、お召し上がりいただけるまでに1時間程度かかります。内訳は常温に30分、ひもを引いて温まるまでに30分となります。
- 温製メニューは蒸気が出るため、火傷にご注意ください。  
また、加熱中のBOXの移動は危険ですのでおやめください。
- 納品時間は1時間幅でご注文をお願いいたします。(例: 15:00~16:00納品)

- 温製メニューが含まれる場合、お召し上がりいただく1時間前を納品時間としてご注文ください。(例: お召し上がりが17:00の場合、納品時間は15:00~16:00となります。)
- 配送時間は10:00~19:00となります。それ以外のお時間はご相談ください。
- 駐車場スペースがない場合は、お客様に搬入のお手伝いをいただく場合がございます。予めご了承ください。
- 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をお断りしております。

# CB SERVICE

株式会社シービーサービスは、まい泉グループの一員です。