

# ブッフエプラン

CBS SERVICE X どんかつ まい泉

## 寿司付き

お一人様 (税別) 15品  
**7,000円** 7,700円(税込)

陶器皿/グラス対応

### 【ブッフエプラン 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)
- ・ケールとロメインレタスのシーザー風サラダ
- ・水晶チキンのタイ風エスニックソース
- ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- ・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～
- ・ミニトマトとパールチーズのカプレーゼ
- ・大根と蒟蒻の味噌仕立て

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー シャンピニオンソース
- ・豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・カキとほうれん草のフロレンス風
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～

- ・ブティフル各種



お一人様 (税別) 11品  
**6,000円** 6,600円(税込)

陶器皿/グラス対応

### 【ブッフエプラン B】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
- ・自身魚のボワレゴボウとナッツのソース
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～

- ・ブティフル各種

お一人様 (税別) 11品  
**6,000円** 6,600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
- ・イワシと香味野菜の和風マリネ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ・(Veg)ショートパスタと野菜のマセドアンサラダ
- ・(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 シャンピニオンソース
- ・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・(Veg)季節野菜のパスタ
- ・(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

お一人様 (税別) 9品  
**5,000円** 5,500円(税込)

陶器皿/グラス対応

### 【ブッフエプラン C】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- ・ペンのニース風

～Hot～

- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
- ・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

- ・ブティフル各種

## 注意事項

### ブッフエプランのご注文に関する注意事項

- ※上記は飲み放題(90分)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれた金額となっております。
- ※最低受注額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。
- ※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、容器が変更になる場合がございます。
- ※商品画像はサンプルとなっております。
- ※各種掲載メニューは2025年12月1日～2026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。

(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ありません。

## 飲み放題 90分付

スタンダードドリンクプラン

瓶ビール/ウイスキー/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/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/  
コーラ



下記より好きなドリンクを1種お選びください!

OPTION 1 /  
スパークリングワイン  
お1人様/1杯

OPTION 2 /  
生ビールサーバー  
お1人様/1杯

OPTION 3 /  
ハイボールサーバー  
お1人様/1杯

- ・30名様以上のパーティーを対象としたキャンペーンとなります。
- ・弊社パッケージ記載の税別5,000円以上のPLANが対象となります。
- ・料理のみでのご注文 / ドリンクのみでのご注文 / デリバリーご注文はキャンペーン対象外となります。
- ・本キャンペーンは、各日数量限定 (ご予約先着順) となります。

CBS ケータリング



# buffet プラン

CBS SERVICE X  **まい泉**

## バラエティ

お一人様 (税別) 13品  
**6,000円** 6,600円(税込)

陶器皿/グラス対応

### 【buffet プラン D】

#### ～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・サーモンボキのライスサラダ
- ・水晶チキンのタイ風エスニックソース
- ・海老のセビーチェ
- ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

#### ～Hot～

- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
- ・自身魚のボワレゴボウとナッツのソース
- ・海老のチリソース和え
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・カルボナーラチリトマトのペンネ

#### ～Dessert～

- ・プティフール各種



お一人様 (税別) 11品  
**5,000円** 5,500円(税込)

陶器皿/グラス対応

### 【buffet プラン E】

#### ～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・ケールとロメインレタスのシーザー風サラダ
- ・水晶チキンのタイ風エスニックソース
- ・イワシと香味野菜の和風マリネ
- ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ

#### ～Hot～

- ・鶏肉の南蛮あんかけタルタルソース添え
- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

#### ～Dessert～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 10品  
**5,000円** 5,500円(税込)

陶器皿/グラス対応

### 【フィンガーフードプラン】

#### ～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ～ピンチョス 3種類～
- ・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/フィンガー 3種類～
- ・サーモンボキのライスサラダ
- ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ～ブリニ 2種類～
- ・マスカルポーネのカッサータ風
- ・小海老のペペロンチーノ

#### ～Dessert～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 9品  
**4,000円** 4,400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)
- ・鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- ・クリームチーズのキッシュ
- ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ

#### ～Hot～

- ・牛たんハンバーグトマト煮込みチーズソース
- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

#### ～Dessert～

- ・プティフール各種



※50名様よりご注文を承ります。

※紙皿/プラカップにて対応のプランでございます。

## 注意事項

### buffet プランのご注文に関する注意事項

- ※上記は飲み放題 (90分)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれた金額となっております。
- ※最低受注額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。
- ※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、容器が変更になる場合がございます。
- ※商品画像はサンプルとなっております。
- ※各種掲載メニューは2025年12月1日～2026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。

## 飲み放題 90分付

スタンダードドリンクプラン

瓶ビール/ウイスキー/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/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/  
コーラ

下記より好きなドリンクを1種お選びください!

OPTION 1 /  
スパークリングワイン  
お1人様/1杯

OPTION 2 /  
生ビールサーバー  
お1人様/1杯

OPTION 3 /  
ハイボールサーバー  
お1人様/1杯

- ・30名様以上のパーティーを対象としたキャンペーンとなります。
- ・弊社パッケージ記載の税別5,000円以上のPLANが対象となります。
- ・料理のみでのご注文 / ドリンクのみでのご注文 / デリバリーご注文はキャンペーン対象外となります。
- ・本キャンペーンは、各日数量限定 (ご予約先着順) となります。

 **CBS ケータリング**

**月火水曜日**  
**キャンペーン** (限定)  
～2026年2月25日まで



# 卓盛りプラン

懐石スタイルor大皿スタイル

お一人様 (税別) 25名様～  
**10,000円** 11,000円 (税込)



## 【卓盛りプランA】 懐石スタイル

九個マス ドライフルーツのパイ包み  
銘柄鶏の香草トマトマリネ  
ローストポーク・パルサミソースソース  
白身魚のマンゴーエスカベッシュ  
飛龍頭  
サーモンマリネ  
金目鯛味噌焼き  
湯葉菜の花わさび  
鏡野揚げ  
お造り 鮨中トロ・甘海老・烏賊のり巻き  
揚げ物 天麩羅五種類 (海老・コーンボール・木ノ子・茄子・オクラ)

お一人様 (税別) 25名様～  
**8,000円** 8,800円 (税込)



## 【卓盛りプランB】 懐石スタイル

先附 子持烏賊・イクラ・金目鯛味噌焼き・湯葉菜の花わさび  
前菜五種 玉子焼き・鯉昆布巻・鏡野揚げ・蓮根・花かつら・ワカサギ  
煮物 飛龍頭  
焼き物替り ローストポークと大根煮、パルサミソース  
お造り 鮭赤身・カンパチ・烏賊・甘海老

お一人様 (税別) 10品  
**6,000円** 6,600円 (税込) 陶器皿/グラス対応

## 【卓盛りプランC】 大皿スタイル

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- ・トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て
- ・柚子香るタコの冷製カッパリーニ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
- ・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- ・とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 7品  
**5,000円** 5,500円 (税込) 陶器皿/グラス対応

## 【卓盛りプランD】 大皿スタイル

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・水晶チキンのタイ風エスニックソース
- ・海老のセビーチェ
- ・ペンのニース風

～Hot～

- ・牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

- ・プティフール各種

## 注意事項

懐石スタイル/大皿スタイルのご注文に関する注意事項  
※上記は飲み放題 (90分)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれた金額となっております。  
※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。  
※最低受注額：  
・卓盛りプランAとB (懐石スタイル)：220,000円 (税込) よりご注文を承ります。  
・卓盛りプランCとD (大皿スタイル)：165,000円 (税込) よりご注文を承ります。

## 飲み放題 90分付

スタンダードドリンクプラン

瓶ビール/ウイスキー/焼酎 (芋・麦)/ワイン (赤・白)/  
こだわりの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

下記より好きなドリンクを1種お選びください!

OPTION 1 /  
スパークリングワイン  
お1人様/1杯

OPTION 2 /  
生ビールサーバー  
お1人様/1杯

OPTION 3 /  
ハイボールサーバー  
お1人様/1杯

・30名様以上のパーティーを対象としたキャンペーンとなります。  
・弊社パッケージ記載の税別5,000円以上のPLANが対象となります。  
・料理のみでのご注文 / ドリンクのみでのご注文 / デリバリーご注文は  
キャンペーン対象外となります。  
・本キャンペーンは、各日数量限定 (ご予約先着順) となります。



# オプション一覧



50名様～

**握り寿司**

圧倒的人気No.1

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・メさば

※マグロ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  
様々なカスタマイズが可能です。

魚の鮮度、この体験は  
ここしか味わえない

50名様～

**ローストビーフカット**

驚異的リピート率  
No.1

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/付け合わせ

※付け合わせ、ソースなどの内容は変更と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)

国産牛

720銘

**鏡開き**

新年のスタートに  
選ばれるNo.1

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/配達費

(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個
- ・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**

女性層支持率  
No.1

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(車など)

※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/マシュマロ/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**

直角君

魅力的なオプション  
No.1

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樽
- ・配達費

(その他オプション)

- ・ハイボール樽(10L)：17,500円/樽

※1樽 50杯想定

**生ビール  
サーバー**

人気なオプション  
ドリンク No.1

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樽
- ・配達費

(その他オプション)

- ・ビール樽(10L)：15,000円/樽 ※1樽 30杯想定
- ・ピアッシュダー(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**

映えるオプション  
No.1

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
- ・焼き菓子：350円/1個

(その他オプション)

- ・ロゴ入りチョコプレート：5,000円/1個

**コーディネート**

注文率No.1

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。

## 注意事項

オプションのご注文に関する注意事項

※施工1ヶ月前までにご注文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)後はキャンセル料が発生いたします。

詳細な内容についてはお気軽にお問い合わせください。

※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。

※基本的にお料理とセットでご注文いただくオプションとなっております。

オプション単品でのご注文をお求めの場合はご相談ください。

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。