

配送エリア



◇配送エリア・エリア別最低受注額について

配送エリアは東京23区内となっております。

23区外へのお届けをご希望の場合はご相談下さい。

最低受注額は25,300円(税込)～となっております。



注意事項

- 表示プランの価格は配送料を含むものとなっております。表示メニューについて、季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。
- ご注文と数量確定はご利用日の7日前までにお願いいたします。
- 最低受注額は 25,300円 (税込) ～となっております。
- お料理は冷たい状態での納品となるため、温製料理についてはお召し上がりいただけるまでに1時間程度かかります。内訳としては常温に20分、ひもを引いて温まるまでに40分となります。
- 温製料理は蒸気が出るため、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)
- 温製料理が含まれる場合、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。

株式会社シービーサービス

CBSケータリング

届けたいのは、
おいしい時間
です。

 CBSケータリング



パッケージプラン

Aプラン 税込￥25,300 (税別￥23,000) 10名分想定



冷製

- ・〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット10個
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリーアソート

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Bプラン 税込￥30,360 (税別￥27,600) 10名分想定



冷製

- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
- ・蓮根とジャガイモのサラダ
- ・ベビーフリットとブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Cプラン 税込￥38,500 (税別￥35,000) 10名分想定



冷製

- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
- ・蓮根とジャガイモのサラダ
- ・ベビーフリットとブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリーアソート
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

アラカルト(冷製料理)



蓮根とジャガイモのサラダ
税込￥5,720 (税別￥5,200)



国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
税込￥7,150 (税別￥6,500)

ペニーネのニース風サラダ

税込￥6,435 (税別￥5,850)

海老のセビーチェ

税込￥9,625 (税別￥8,750)

トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て

税込￥9,625 (税別￥8,750)

ベビーフリットとブロッコリーの冷製アヒージョ

税込￥6,435 (税別￥5,850)

若鶏の冷製 油淋鶏スタイル

税込￥8,250 (税別￥7,500)

米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール

税込￥8,250 (税別￥7,500)

国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

税込￥10,890 (税別￥9,900)

シャルキュトリーアソート

税込￥6,435 (税別￥5,850)

塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジユレ

税込￥7,150 (税別￥6,500)

Dプラン 税込￥51,700 (税別￥47,000) 10名分想定



冷製

- ・〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット10個
- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジユレ
- ・海老のセビーチェ
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリーアソート
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

デザート

- ・フィナンシェ (プレーン)

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Eプラン 税込￥51,700 (税別￥47,000) 10名分想定



冷製

- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
- ・蓮根とジャガイモのサラダ
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリーアソート
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル

温製BOX

- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・豚肉のオイスタークリーミー焼きそば

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Fプラン 税込￥62,700 (税別￥57,000) 10名分想定



冷製

- ・〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット10個
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジユレ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て
- ・米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール

温製BOX

- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・ミニフランク2種とキタアカリポテトのローズマリー風味
- ・白身魚のプロヴァンサン
- ・シーフードのスパイシーピラフ

デザート

- ・フィナンシェ (プレーン)

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

●まい泉

まい泉ヒレかつサンドハーフカット

税込￥2,750 (税別￥2,500)

まい泉ミニメンチバーガー

税込￥2,200 (税別￥2,000)

●ドリンク

- ・プレミアム・モルツ (350ml缶) : 税別400円/1本 (税込440円)
- ・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)
- ・角ハイボール (350ml缶) : 税別350円/1本 (税込385円)
- ・緑茶 伊右衛門 (600mlPET) : 税別250円/1本 (税込275円)
- ・なっちゃんオレンジ (425mlPET) : 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)

※アルコールドリンクをご注文される場合は別途スタッフ費用が発生いたします。
ご了承ください。スタッフ費用: 税込20,900円となっております。

※上記金額は2時間の懇親会を想定しており、2時間以上の場合は別途費用が発生いたします。

※スタッフの人数について、50名様に対して1人設定させていただいております。

※スタッフの動きについて、セッティングやパッキングなどの対応をさせていただきます。

アラカルト(温製料理)



シーフードのスパイシーピラフ
税込￥7,150 (税別￥6,500)
海老とパプリカの甘酢ソース
税込￥9,625 (税別￥8,750)
白身魚のプロヴァンサン
税込￥10,560 (税別￥9,600)
米沢三元豚の低温調理
ハニー風味のコンディマン
税込￥10,560 (税別￥9,600)
ミニフランク2種とキタアカリポテトの
ローズマリー風味
税込￥10,753 (税別￥9,775)
豚肉のオイスタークリーミー焼きそば
税込￥10,753 (税別￥9,775)

●デザート

フィナンシェ (プレーン)

税込￥7,150 (税別￥6,500)