



buffet プラン

寿司付き

お一人様 (税別) 15品
8,000円 8,800円(税込) 陶器皿/グラス対応

【buffet 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)
- ・豆と漬物のポテトサラダ
- ・魚介の中華マリネ
- ・冷製平打ち麺 トムヤムクン仕立て
- ・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
- ・スパイシーシュリンプとズッキーニ

～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 ブーランジュール風
- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・自身魚のボワレ 春野菜添え 海苔バターソース
- ・シーフードのタイ風カレーピラフ
- ・とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【buffet 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)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース

～Hot～

- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・豚肉とキャベツの中華味噌ソース
- ・ポイル帆立のアンチョビクリームソース
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【half vegetarian プラン】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース
- ・(Veg)絹揚げ豆腐の南蛮風
- ・(Veg)おにゃく唐揚げとグリル野菜

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味
- ・(Veg)春野菜の胡麻風味ご飯
- ・(Veg)厚揚げと大根のステーキ

～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ありません。

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/ジンジャーエール/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

お一人様 (税別) 9品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【buffet プラン C】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- ・水餃子 台湾仕立て
- ・豚肉とキャベツの中華味噌ソース
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
 +1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
 (※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
 +23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
 +660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

buffet プランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注額181,500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。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※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2026年3月1日～2026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。

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/ジンジャーエール/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

KMEMU260301



ブッフェプラン

バラエティ

お一人様 (税別) 13品
6,500円 7,150円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン D】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・ブルドボークのタコサラダ仕立て
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・自身魚のカルパッチョ レモンオイル風味
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のゴールドローストビーフ,和風ソース

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー もろみソース
- ・米沢三元豚の低温調理 ブーランジェール風
- ・自身魚のボワレ 春野菜添え 海苔バターソース
- ・海老のチリソース和え
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
5,500円 6,050円(税込) 陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン E】

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・ブルドボークのタコサラダ仕立て
- ・水晶チキンの山クラゲ和え
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て

～Hot～

- ・水餃子 台湾仕立て
- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・トラウトサーモンのポテトタルタル焼き
- ・あさりの和風バターライス
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 10品
5,500円 6,050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～
- ・ミニトマトとパ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
- ～フィンガー 3種～
- ・鴨の冷製 オレンジ飾り
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ・国産牛のゴールドローストビーフ,和風ソース

～Hot～

- ～ブリニ 2種～
- ・マスカルポーネのカッサータ風
- ・ポークリェット

～Dessert～

- ・プティフル各種

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
ジンジャーエール/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

お一人様 (税別) 9品
4,500円 4,950円(税込) 紙皿/プラカップ対応

50名様から承っております。

【ライトプラン】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・クリームチーズのキッシュ
- ・ペンネのニース風

～Hot～

- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・根菜の酢豚
- ・あさりの和風バターライス
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

- ・プティフル各種

追加オプション

～《追加》スタンダードドリンクのみ～
+1,650円(税込)/1名様

※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の
乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
(※20名様単位で1人スタッフ費追加)

～《追加》スタッフ費～
+23,100円/1人(税込)

延長オプション

～《30分延長》スタンダードドリンク～
+660円/1人(税込)

※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

- ※最低受注額181,500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。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※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2026年3月1日～2026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。

KMEMU260301



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) 13品
10,000円 11,000円(税込) 20名様から承っております。

【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・バルサミコソースソース
- 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～
- 鮪中トロ・甘海老・烏賊のり巻き
- ～揚げ物～
- 天麩羅五種類
(コーンボール・木ノ子・茄子・オクラ・海老・)



お一人様 (税別) 11品
8,000円 8,800円(税込) 25名様から承っております。

【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・鯧昆布巻・
- 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、バルサミコソース
- ～お造り～
- 鮪赤身・カンパチ・烏賊・甘海老



お一人様 (税別) 10品
6,500円 7,150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)
- ・鶏ハツのヤンニョム風 小松菜と焼き椎茸添え
- ・ホッキ貝と筍の木の芽味噌和え
- ・冷製平打ち麺 トムヤムクン仕立て
- ・国産牛のゴ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
- ・国産鶏肉のシュクメルリ風
- ・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- ・ペンネと彩野菜のトマト風味
- ～Dessert～
- ・プティフル各種

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
ジンジャーエール/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

お一人様 (税別) 7品
5,500円 6,050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
- ・水晶チキンの山クラゲ和え
- ・魚介の中華マリネ
- ・カッペリーニの冷製 桜エビと水菜の和風仕立て
- ～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～
- ・プティフル各種

追加オプション

- ～《追加》スタンダードドリンクのみ～
+1,650円(税込)/1名様
- ※ドリンクのご注文数とお料理のご注文数に20名様以上の
乖離が生じる場合、別途スタッフ費用が発生いたします。
(※20名様単位で1人スタッフ費追加)
- ～《追加》スタッフ費～
+23,100円/1人(税込)

延長オプション

- ～《30分延長》スタンダードドリンク～
+660円/1人(税込)
- ※上記の金額に関しては延長のスタッフ費が含まれております。

各プランに下記の費用が含まれております。



注意事項

卓盛りプランのご注文に関する注意事項

※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)：181,500円(税込) よりご注文を承ります。
※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
※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2026年3月1日～2026年5月31日までとなります。

～飲み放題 2時間付 スタンダードプラン～

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/カシス/
翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/ジンジャーエール/
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

KMEMU260301



ドリンクプラン

ドリンクのみ
ご注文も可能!

お一人様 (税別) 16品
2,200円 2,420円(税込)

【プレミアムプラン】

- ・スパークリングワイン
- ・日本酒
- ・カクテル各種(カシス系/ジン系/ウォッカ系)
- ・ウイスキー2種(角/メーカーズマーク)
- ・瓶ビール
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ワイン(赤・白)
- ・翠ジンソーダ
- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・ノンアルコールビール (オールフリー)
- ・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
- ・ジンジャーエール

※本プランにはスパークリングワインをご用意しております。
なお、ご要望に応じてスパークリングワインを除き、
生ビールサーバーまたはハイボールサーバー(各お一人様2杯まで)へ
変更いただけます。

お一人様 (税別) 13品
1,500円 1,650円(税込)

【スタンダードプラン】

- ・瓶ビール
- ・ウイスキー
- ・焼酎(芋・麦)
- ・ワイン(赤・白)
- ・カシス
- ・翠ジンソーダ
- ・こだわり酒場のレモンサワー
- ・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
- ・ジンジャーエール

お一人様 (税別) 7品
1,000円 1,100円(税込)

【ソフトプラン】

- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・ミネラルウォーター
- ・コーラ
- ・コーヒー (ホット&アイス)
- ・紅茶 (ホット&アイス)
- ・ジンジャーエール

+税別300円/1名様 (税込330円)

※すべてノンアルコールでございます。

ノンアルコールビール (オールフリー)・ノンアルコールシャンディーガフ・ノンアルコール梅酒 (にがり白桃/ソーダ)
レモン香る白スパークリングワイン・オレンジ香る赤スパークリングワイン・ノンアルコールレモンサワー

～エンジョイドリンクオプション (6種)・飲み放題 2時間～



+税別20,000円 (税込22,000円) /一式

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)

(その他オプション) ビール樽 (10L) : 税別15,000円/樽 (税込16,500円) ※1樽 30杯想定

～生ビールサーバー・30杯想定～



+税別22,500円 (税込24,750円) /一式

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)

(その他オプション) ハイボール樽10L (10L) : 税別17,500円/樽 (税込19,250円) ※1樽 30杯想定

～角ハイボールサーバー・30杯想定～



ドリンクのみの最低受注に関して

※buffetと卓盛りプランを注文されない場合

飲料代 + 人件費 + 配送費 + 備品費

①飲料代のみの金額が165,000円(税込)～承っております。
例：スタンダードドリンクプランのみ：100名様分～承っております。

②人件費について 23,100円/1人(税込)
※40名様単位で1人スタッフ費を追加いたします。

③配送費について 11,000円/1式(税込)
※100名様単位で1式を追加いたします。

④備品費について 220円/1名様(税込)

注意事項

ドリンクプランのご注文に関する注意事項

- ※表示価格はお一人様分、2時間フリードリンク制でのお値段となっております。
- ※ドリンクのみのご注文は、最低受注額165,000円(税込)より承ります。別途、人件費、配送費、備品費が発生いたします。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※buffetプラン、卓盛りプランにはドリンク (スタンダードプラン) が含まれており、他ドリンクプランへの変更が可能です。(プラン毎の差額分により金額が変動いたします。)
- ※エンジョイドリンクオプションは20歳以上の方を対象としてつくられた商品となります。

KMEMU260301

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、この体験はここでしか味わえない

50名様～



国産牛 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)



国産ローストビーフ約50g/付け合わせ



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/配送費 (その他オプション)

- ・木桶(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(申など)

※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

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
- ・配送費 (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
- ・配送費 (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

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



コーヒーネット

注文率No.1

コーヒーネット 50,000円(税別)～

コーヒーネッ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。

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。

KMEMU260301

CBSが選ばれる理由



①和と洋の創作料理

主催者様からのご要望、参加者様の年齢や属性に合わせたオリジナルメニューをご用意いたします。おしゃれで美味しかったという思い出を提供することが私たちの役目です。

②充実したサービススタッフ

会場設営やドリンクサービス、パッシングを行い、大規模会場でも密な連携でご来場者様をケアします。また、トレンチサービス、クロック対応、コンパニオンの手配も承ります。



③ISO22000の安心安全の食品管理

ケータリング業界でISO22000を取得している企業はまだ少なく、当社の特長のひとつです。国際基準に基づく高度な食品安全管理システムを採用し、安全性と品質を第一に考えた提供体制を整えています。食材の仕入れから保管、調理、配送まで、衛生管理を徹底したプロフェッショナルのチームが、食の安全性を守りつつお客様の期待に応えるサービスを提供します。企業イベントからプライベートパーティーまで、お客様の大切なひと時に『安全』と『信頼』をお届けします。



④SDGs取り組み

・持続可能な食文化の推進

当社のパーティーでは、陶器の皿やグラスを使用しており、プラスチックの使用を最小限に抑えています。この取り組みにより、環境への負荷を軽減し、持続可能な食文化を促進しています。

・自然の美しさを大切に

装飾には主に造花を使用しており、花の栽培や輸送に伴う環境負荷を削減しています。これにより、持続可能な資源の利用を図りつつ、会場を華やかに演出しています。

・多様な文化の共生

私たちの職場では、日本人のスタッフに加え、フィリピン、ベトナム、ミャンマーなどの仲間と共に働いています。異なる文化や背景を持つスタッフが協力することで、多様性を尊重し、相互理解を深めています。



キャンセルポリシー

- ・キャンセル・内容変更につきましては、施行日より遡って以下の取り決めとなります。
- ・確定のご連絡(=ケータリング発注書受理)後、本番30日前から本番7日前までにキャンセルされた場合、お見積総額の5%のキャンセル料が発生いたします。



	7日前 ※最終内容確定日	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
人数変更	対応可	10人未満の人数変更は対応可			変更不可			
キャンセル料金	お見積総額 5%	お見積総額 20%	お見積総額 50%	お見積総額 80%	施行料総額 100%			

KMEMU260301

ブッフエプラン

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 ジ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~

- ・プティフル各種

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
- ・自身魚のポ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~

- ・プティフル各種

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 ジ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
- ・パンネのニース風

~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~

- ・プティフル各種

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 (2時間)・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 2時間付

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

KMEMU251201



お申込み・お問い合わせは



0120-997-720

受付時間 10:00-18:00 ※土日祝・年末年始を除く

株式会社シービーサービス
〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
E-mail: banquet@cb-service.co.jp
cb-catering.order@cb-service.co.jp

ブッフエプラン

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

【ブッフエプラン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

【ブッフエプラン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~
 - ・ミニトマトとパルチーズのカプレゼ
 - ・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

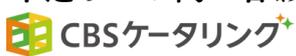
ブッフエプランのご注文に関する注意事項
 ※上記は飲み放題 (2時間)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれた金額となっております。
 ※最低受注額165,000円 (税込) よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談ください。
 ※施行日の1週間前までにご注文を確定ください。
 ※品質・衛生管理、安全性を確保するため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
 ※料理内容、容器が変更になる場合がございます。
 ※商品画像はサンプルとなっております。
 ※各種掲載メニューは2025年12月1日~2026年2月28日までとなります。
 ※メニュー内容は季節に応じて変更となります。

飲み放題 2時間付 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

KMEMU251201

お申込み・お問い合わせは



0120-997-720

受付時間 10:00-18:00 ※土日祝・年末年始を除く

株式会社シービーサービス
 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
 E-mail: banquet@cb-service.co.jp
 cbs-catering.order@cb-service.co.jp



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】 懷石スタイル

- 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・バルサミコソースソース
 自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 鮪中トロ・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】 懷石スタイル

- 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、バルサミコソース
 お造り 鮪赤身・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 (2時間)・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 (懷石スタイル)：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 2時間付

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

KMEMU251201



お申込み・お問い合わせは



0120-997-720

受付時間 10:00-18:00 ※土日祝・年末年始を除く

株式会社シービーサービス
 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
 E-mail : banquet@cb-service.co.jp
 cbs-catering.order@cb-service.co.jp

ドリンクプラン

ドリンクのみご注文も可能!

お一人様 (税別) 15種
2,000円 2,200円(税込)

【プレミアムプラン】

- ・ 下記3種の中より1つをご選択いただけます。
 生ビールサーバー (お1人様2杯まで)
 ハイボールサーバー (お1人様2杯まで)
 スパークリングワイン (飲み放題)
- ・ 日本酒
- ・ カクテル各種(カシス系/ジン系/ウォッカ系)
- ・ ウイスキー2種(角/メーカーズマーク)
- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎(芋・麦)
- ・ ワイン(赤・白)
- ・ 翠ジンソーダ
- ・ こだわり酒場のレモンサワー
- ・ 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
- ・ ジンジャーエール



お一人様 (税別) 11種
1,300円 1,430円(税込)

【スタンダードプラン】

- ・ 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

お一人様 (税別) 7種
800円 880円(税込)

【ソフトプラン】

- ・ 烏龍茶
- ・ オレンジジュース
- ・ ミネラルウォーター
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ (Hot) コーヒー
- ・ (Hot) 紅茶

お一人様 (税別) 6種
300円 330円(税込)

(プレミアムorスタンダードorソフト)
 3つのプランに300円(税別)を追加いただくと
 下記飲料をお楽しみいただけます。

【エンジョイドリンクオプション】

- ・ ノンアルコールビール (オールフリー)
- ・ ノンアルコールシャンディーガフ
- ・ ノンアルコール梅酒 (にごり白桃/ソーダ)
- ・ レモン香る白スパークリングワイン
- ・ オレンジ香る赤スパークリングワイン
- ・ ノンアルコールレモンサワー

※すべてノンアルコールでございます。

注意事項

ドリンクプランのご注文に関する注意事項

- ※表示価格はお一人様分、2時間フリードリンク制でのお値段となっております。
- ※ドリンクのみでのご注文は、最低受注額143,000円(税込)より承ります。別途、人件費、配送費、備品費が発生いたします。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
- ※buffetプラン、卓盛りプランにはドリンク(スタンダードプラン)が含まれており他ドリンクプランへの変更が可能です。(プラン毎の差額分により金額が変動いたします。)
- ※エンジョイドリンクオプションは20歳以上の方を対象としてつくられた商品となります。

KMEMU251201



お申込み・お問い合わせは



0120-997-720

受付時間 10:00-18:00 ※土日祝・年末年始を除く

株式会社シービーサービス
 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
 E-mail: banquet@cb-service.co.jp
 cbs-catering.order@cb-service.co.jp

オプション一覧



50名様～



出張板前 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、この体験はここでしか味わえない

50名様～



国産牛 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プレートのご増量可能です(追加料金にて)



国産ローストビーフがこんなに柔らかくおいしい、驚きです



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/配送費
 (その他オプション)
 ・木桶(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

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
 ・配送費
 (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
 ・配送費
 (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

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



コーヒーネット

注文率No.1

コーヒーネット 50,000円(税別)～

コーヒーネッ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。

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(=ケーターリング発注書受理)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。

お申込み・お問い合わせは

0120-997-720

受付時間 10:00-18:00 ※土日祝・年末年始を除く



株式会社シービーサービス
 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
 E-mail : banquet@cb-service.co.jp
 cbs-catering.order@cb-service.co.jp

KMEMU251201



CBSが選ばれる理由



①和と洋の創作料理

主催者様からのご要望、参加者様の年齢や属性に合わせたオリジナルメニューをご用意いたします。おしゃれで美味しかったという思い出を提供することが私たちの役目です。

②充実したサービススタッフ

会場設営やドリンクサービス、パッシングを行い、大規模会場でも密な連携でご来場者様をケアします。また、トレンチサービス、クロック対応、コンパニオンの手配も承ります。



③ISO22000の安心安全の食品管理

ケータリング業界でISO22000を取得している企業はまだ少なく、当社の特長のひとつです。国際基準に基づく高度な食品安全管理システムを採用し、安全性と品質を第一に考えた提供体制を整えています。食材の仕入れから保管、調理、配送まで、衛生管理を徹底したプロフェッショナルのチームが、食の安全性を守りつつお客様の期待に応えるサービスを提供します。企業イベントからプライベートパーティーまで、お客様の大切なひと時に『安全』と『信頼』をお届けします。



④SDGs取り組み

・持続可能な食文化の推進

当社のパーティーでは、陶器の皿やグラスを使用しており、プラスチックの使用を最小限に抑えています。この取り組みにより、環境への負荷を軽減し、持続可能な食文化を促進しています。

・自然の美しさを大切にする

装飾には主に造花を使用しており、花の栽培や輸送に伴う環境負荷を削減しています。これにより、持続可能な資源の利用を図りつつ、会場を華やかに演出しています。

・多様な文化の共生

私たちの職場では、日本人のスタッフに加え、フィリピン、ベトナム、ミャンマーなどの仲間と共に働いています。異なる文化や背景を持つスタッフが協力することで、多様性を尊重し、相互理解を深めています。



キャンセルポリシー

- ・キャンセル・内容変更につきましては、施行日より遡って以下の取り決めとなります。
- ・確定のご連絡(=ケータリング発注書受理)後、本番30日前から本番7日前までにキャンセルされた場合、お見積総額の5%のキャンセル料が発生いたします。



7日前 ※最終内容確定日	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
対応可	10人未満の人数変更は対応可			変更不可		変更不可	
お見積総額 5%	お見積総額 20%	お見積総額 50%	お見積総額 80%	お見積総額 100%			施行料総額 100%

KMEMU251201



お申込み・お問い合わせは



0120-997-720

受付時間 10:00-18:00 ※土日祝・年末年始を除く

株式会社シービーサービス
〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
E-mail : banquet@cb-service.co.jp
cb-catering.order@cb-service.co.jp