



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-----

11種類
飲み放題
2時間制
2024.12.2 Mon~2025.2.28 Fri

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
 - ・紅ズワイカニの冷製平打ち麺
 - ・豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
 - ・水晶チキンと野菜のピリ辛ピーナッツ風味

- ~Hot~
- ・米沢三元豚の低温調理 黒ビールソース
 - ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
 - ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
 - ・牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

- ~Dessert~
- ・プティフル各種

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半分カット
 - ・紅ズワイカニの冷製平打ち麺
 - ・タコのサルデーニャ風マリネ
 - ・豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
 - ・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 黒ビールソース
 - ・美桜鶏もも肉のグリル グレービーソース
 - ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
 - ・海老とパプリカの甘酢ソース
 - ・牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

- ~Dessert~
- ・プティフル各種

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半分カット
 - ・紅ズワイカニの冷製平打ち麺
 - ・タコのサルデーニャ風マリネ
 - ・豚肉と揚げ根菜の和風サラダ仕立て
 - ・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 黒ビールソース
 - ・美桜鶏もも肉のグリル グレービーソース
 - ・茸と栗のアッシュェパルマンティエ
 - ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
 - ・海老とパプリカの甘酢ソース
 - ・牛すじ肉の味噌煮込みリングイネ

- ~Dessert~
- ・プティフル各種

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 (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お願いたします。
- ※ 各種掲載メニューは2024年12月1日~2025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。



CBS が選ばれる理由

ISO22000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。

年間3,000件の
施工実績



SDGs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、ミャンマーなどの国から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。

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

会社概要

CBS SERVICE

株式会社シービーサービス
 所在地 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
 代表取締役社長 藤代 忠和
 資本金 1,000万円
 従業員数 200名
 営業拠点
 本社 東京都荒川区東日暮里2-48-8
 品川営業所 東京都品川区大崎1-18-8
 町屋旬菜亭 東京都荒川区町屋1-21-19
 株主 井筒まい泉株式会社（100%出資） サントリーグループ