



## 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-----

お一人様

**5,500円** (税別) **10品**



～冷製～

- ・まい泉 ミニメンチかつバーガー
- ・水晶チキンと青菜のサラダ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの ナッツ風味
- ・しらすの冷製平打ち麺 冷製アヒージョ 四川風

～温製～

- ・鶏肉の南蛮あんかけ
- ・国産豚肉の角煮 イタリアン
- ・ポイル帆立のチリソース炒め
- ・牛すじ肉と野菜トマト風味リングイネ
- ・シーフードのスパイシーピラフ

～デザート～

- ・プティフル各種

**飲み放題付 (120分制)**

お一人様

**6,500円** (税別) **12品**



～冷製～

- ・まい泉 ヒレかつサンド
- ・水晶チキンと青菜のサラダ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの ナッツ風味
- ・しらすの冷製平打ち麺 冷製アヒージョ 四川風
- ・国産牛のローストビーフ 和風ソース

～温製～

- ・米沢三元豚の低温調理 桜のソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー
- ・ポイル帆立のチリソース炒め
- ・遊子だんだん鰯の低温調理
- ・牛すじ肉と野菜トマト風味リングイネ
- ・シーフードのスパイシーピラフ

～デザート～

- ・プティフル各種

**飲み放題付 (120分制)**

お一人様

**7,500円** (税別) **14品**



～冷製～

- ・江戸前握り寿司
- ・まい泉 ヒレかつサンド
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの 冷製アヒージョ
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風
- ・国産牛のローストビーフ 和風ソース

～温製～

- ・米沢三元豚の低温調理 桜のソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー
- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・ポイル帆立のチリソース炒め
- ・遊子だんだん鰯の低温調理
- ・牛すじ肉と野菜トマト風味リングイネ
- ・シーフードのスパイシーピラフ

～デザート～

- ・プティフル各種

**飲み放題付 (120分制)**

上記に下記の費用を含んでおります。

-  料理
-  飲み放題 (120分制)
-  配送費
-  会場の設営～撤収
-  お食事のサービススタッフ
-  備品費 (テーブルクロス/服皿/グラス等)

- ◆ 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。
- ◆ Drink Plan について次のページをご覧ください。





Drink Style

## CBS Drink Plan 魅力とは？

当社の飲み放題は、種類豊富なドリンクメニューが自慢です！  
 ビールやカクテル、ソフトドリンクまで、お客様の好みに  
 ぴったりの一杯が見つかります。友人と一緒に楽しいひとときを  
 過ごしながら、さまざまな味を楽しんでください。どんなシーン  
 にもぴったりの、特別な飲み放題体験をお届けします！

**11種類  
 飲み放題  
 2時間制**

## CBS Plan

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

炭酸水  
 烏龍茶  
 アップルジュース  
 コーラ  
 ミネラルウォーター



## 会社概要

### CS 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  
 墨田営業所 東京都墨田区立花4-9-9  
 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



**ISO22000  
 の取得  
 (食品安全マネジメント)**  
 安心安全の食の提供の信頼性の向上





年間3,000件の  
施工実績

## 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、クローク対応、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。



7 エネルギーをみんなに  
そしてクリーンに



15 陸の豊かさも  
守ろう



16 平和と公正を  
すべての人に



## オプション一覧

50名様～

### 出張板前 握り寿司

お一人様 5種5貫 2,800円(税別)～

握り例：マダロ赤身・イカ・白身・海老・まさば  
 ※鮓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、貴数増減調整、ネタの種類変更など  
 様々カスタマイズ可能です。



圧倒的人気No.1

50名様～

### 国産牛 ローストビーフカット

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/每位  
 ※添え物に関しては内容変更に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)



驚異的リピート率 No.1



### 鏡開き

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)
- ・木櫃(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本
  - ・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

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(串など)  
 ※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/マカロン/フルーツ一式追加 1セット(10名分) 14,000円

女性層支持率No.1

### 角ハイボール

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台  
 ・配送費
- (その他オプション)  
 ・ハイボール樽(10L)：17,500円/本  
 ※1樽 50杯計算



### 生ビール

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台  
 ・配送費
- (その他オプション)  
 ・ビール樽(10L)：15,000円/本 ※1樽 30杯計算  
 ・ピアシールド(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

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
  - ・焼きお菓子：350円/1個
- (その他オプション)  
 ・ケーキプレート：5,000円/1個



### コーディネート

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。

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。

### オプションのご注文に関する注意事項

- ※記載している金額は税別の金額となっております。
- ※施行日から1ヶ月にご注文の確定をお願いいたします。(ローストビーフカットについては3週間前にご注文の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、キャンセル料が発生いたします。詳細の内容について担当にご確認してください。
- ※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。
- ※基本的には通常ケータリングプランと合わせてご注文いただくオプションとなっております。
- ※オプション単品でご注文の際には職人費・配送費を別途頂く場合がございますのでご了承ください。