

ブッフエプラン

CBS SERVICE X  まい泉

寿司付き

お一人様 (税別) 15品
7,500円 8,250円(税込)

【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)
 - ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
 - ・海老のセビーチェ
 - ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
 - ・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種類～
- ・ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
 - ・味噌豆腐のブリニサンド

～Hot～

- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・ボイル帆立のソテー レモンバター風味
- ・牛肉のハッシュ風ドリア仕立て
- ・タンタン風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込)

【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)
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・海老のセビーチェ
- ・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 ハニー風味のコンディマン
- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・ボイル帆立のソテーレモンバター風味
- ・牛肉のハッシュ風ドリア仕立て
- ・タンタン風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
6,500円 7,150円(税込)

【ハーフベジタリアンプラン】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ・(Veg)蓮根とジャガイモのサラダ
- ・(Veg)赤インゲン豆とショートパスタのトマト仕立て

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・(Veg)ひよこ豆のカレー仕立てパスタ
- ・(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～

- ・フルーツ盛り合わせ

お一人様 (税別) 9品
5,500円 6,050円(税込)

【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
- ・海老のセビーチェ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

～Hot～

- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・豚肩ロースのBBQ仕立て
- ・穴子のゴーヤチャンプル
- ・タンタン風リングイネ

～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

※上記に飲み放題(2時間付)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれている金額となっております。

※ 最低受注金額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をお願いいたします。

※ 各種掲載メニューは2025年6月1日～2025年8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。

(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/アップルジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

buffet プラン

CBS SERVICE X どんかつ まい泉

バラエティー

お一人様 (税別) 13品
6,500円 7,150円(税込)

【buffet プラン D】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・海老のセビーチェ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・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 ハニー風味のコンディマン
- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・ボイル帆立のソテー レモンバター風味
- ・穴子のゴーヤチャンプル
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・タンタン風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 11品
5,500円 6,050円(税込)

【buffet プラン E】

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・海老のセビーチェ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

～Hot～

- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・豚肩ロースのBBQ仕立て
- ・穴子のゴーヤチャンプル
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・タンタン風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 10品
5,500円 6,050円(税込)

【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ーゼ
- ・スパイシーシュリンプとズッキーニ
- ・味噌豆腐のブリニサンド
- ～小鉢/フィンガー 3種類～
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・野菜巻き湯葉の白だし柑橘ジュレ
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ～カナッペ 2種類～
- ・ポークリエット
- ・マスカルポーネのカッサータ風

～Dessert～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 9品
4,500円 4,950円(税込)

【ライトプラン】

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

～Hot～

- ・ロールキャベツ チーズソース
- ・レバニラ炒め
- ・タンタン風リングイネ
- ・カルボナーラチリトマトのペンネ

～Dessert～

- ・プティフール各種

注意事項

buffet プランのご注文に関する注意事項

- ※上記に飲み放題(2時間付)・サービススタッフ費・備品費・配送費が含まれている金額となっております。
- ※ 最低受注金額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致します。
- ※ 各種掲載メニューは2025年6月1日～2025年8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。

- ※50名様よりご注文を承ります。
- ※紙皿/ブラカップにて対応のプランでございます。

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/アップルジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

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～
10,500円 11,550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・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 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～
8,500円 9,350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、バルサミコソース
 お造り
 鮭赤身・カンパチ・烏賊・甘海老

お一人様 (税別) 10品
6,500円 7,150円(税込)

【卓盛りプラン C】 大皿スタイル

～Cold～

- ・まい泉レかつサンド (ハーフカット)
- ・海老のセビーチェ
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・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 ハニー風味のコンディマン
- ・美桜鶏もも肉のソテー ホットチリソース
- ・穴子のゴーヤチャンプル
- ・タンタン風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 7品
5,500円 6,050円(税込)

【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
- ・海老のセビーチェ
- ・水晶チキンと野菜ナムルの四川風
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・タンタン風リングイネ

～Dessert～

- ・プティフール各種

注意事項

懐石プランのご注文に関する注意事項
 ※上記に飲み放題(2時間付)・サービススタッフ費・備品費・配送費を含まれている金額となっております。
 ※最低受注金額:
 ・卓盛りプランAとB(懐石プラン):220,000円(税込)よりご注文を承ります。
 ・卓盛りプランCとD(大皿プラン):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/アップルジュース
 ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

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 2,000円

【プレミアムプラン】

- ・ 3オプションの中に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/ジムビーム)
- ・ 瓶ビール
- ・ 焼酎(芋・麦)
- ・ 赤・白ワイン
- ・ 翠ジンソーダ
- ・ こだわり酒場のレモンサワー
- ・ 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
- ・ 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
- ・ アップルジュース
- ・ 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
- ・ アップルジュース
- ・ 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
プランに300円(税別)追加

【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

- ※ プレミアムドリンク、スタンダードドリンク、ソフトドリンクの価格はお一人様のお値段となります。
- ※ドリンクのみご注文の場合は、最低受注金額は飲料費のみで143,000円(税込)からとなります。
- ※別途、人件費、配送費、備品表などががかかります。(パーティー120分想定)
- ※会場の場所やお時間帯、条件によっては遠方費用や夜間費用、延長費用などががかかりますのでスタッフまでにご相談ください。
- ※buffetプラン、懐石プランをご注文して、ドリンクのみグレードアップも対応可能でございます。
- ※エンジョイドリンクはあくまで20歳以上の方を対象につくられた商品です。

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：マグロ赤身・イカ・白身・海老・メさば
※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、貫数増減調整、ネタの種類変更など
様々な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/付き合せ
※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)
・木燵(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。

新年のスタートに
選ばれるNo.1

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/マシュマロ/フルーツ式追加 1セット(10名分) 14,000円

女性層支持率
No.1

角ハイボール
サーバー

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

魅力的なオプション
No.1

生ビール
サーバー

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。

人気なオプション
ドリンク No.1

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

映えるオプション
No.1

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。

注文率No.1

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

※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。

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。

