

# ブッフェプラン

CBS SERVICE X  まい泉

寿司付き

お一人様 (税別) 15品  
7,500円

## 【ブッフェプラン 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～
- ・ミニトマトとパー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～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 11品  
6,500円

## 【ブッフェプラン 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～

- ・プティフール各種

お一人様 (税別) 11品  
6,500円

## 【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

## 【ブッフェプラン C】

～Cold～

- ・握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・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～

- ・プティフール各種

## 注意事項

(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。

### ブッフェ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 (税別)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ひいたします。  
※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。

## 飲み放題 2時間付

APドリンクプラン

生ビール(お一人様1杯)/スパークリングワイン(お一人様1杯)  
瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋・麦)/ワイン(赤・白)/ 日本酒  
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