ブッフェプラン

寿司付き

CB SERVICE × とんかつ まい泉

お一人様 （税別） 15品
7,500円 8,250円(税込)
陶器皿/グラス対応

【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）
- 水晶チキンの和風よだれ仕立て　小松菜添え
- イワシと香味野菜の和風マリネ
- サーモンの冷製カッペリーニ　ペペロンチーノ仕立て
- 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
- 野菜のレモンマリネ

~Hot~
- 豚肩ロースのケッパークリームソース
- 鶏せせりの炭火焼　柚子胡椒添え
- 海老のチリソース和え
- ボイル帆立のソテー　香草バターソース
- ペスカトーレ風リゾット
- カニとほうれん草のリングイネ　ビスク仕立て

~Dessert~
- プティフール各種

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

【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）
- 鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- サーモンの冷製カッペリーニ　ペペロンチーノ仕立て
- 国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース

~Hot~
- 豚肩ロースのケッパークリームソース
- 牛たんハンバーグトマト煮込み　チーズソース
- 白身魚のレモンペッパー風味
- ミートソースのドリア仕立て
- カニとほうれん草のリングイネ　ビスク仕立て

~Dessert~
- プティフール各種

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

【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)蓮根とジャガイモのサラダ
- (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　シャンピニオンソース
- 鯖と野菜の甘酢ソース
- 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
5,500円 6,050円 (税込)
陶器皿/グラス対応

【ブッフェプラン C】

~Cold~
- 握り寿司
- まい泉ミニメンチかつバーガー
- 水晶チキンの和風よだれ仕立て　小松菜添え
- 蓮根とジャガイモのサラダ

~Hot~
- 豚もつミックスの味噌焼き
- 牛たんハンバーグトマト煮込み　チーズソース
- 鯖と野菜の甘酢ソース
- 豚肉のオイスターソース焼きそば

~Dessert~
- プティフール各種

（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ございません。

注意事項

ブッフェ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。
※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、容器が変更になることがございます。
※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9月1日～2025年11月30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)/ワイン(赤・白)
瓶ビール/焼酎(芋・麦)/ウイスキー/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

CBSケータリング