

プランのご案内

お客様のご要望、ご予算に応じて最適なパーティープラン、
デリバリープランをご提供いたします。

ベジタリアンbuffet

2025.3.1 Sat ~ 2025.5.31 Sat

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。

“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)

11品



~Cold~

- ・まい泉 ヒレかつサンドハーフカット
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風
- ・(Veg) もち麦の和風グレイnzサラダ
- ・(Veg) 枝豆ファラフェルとフムスのトルティーヤ

~Hot~

- ・ロールキャベツ チーズソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・(Veg) 白麻婆豆腐
- ・(Veg) 豆腐と野菜の焼飯

~Dessert~

- ・プティフール各種

お一人様

6,500円 (税別)

13品



~Cold~

- ・まい泉 ヒレかつサンドハーフカット
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
- ・(Veg) もち麦の和風グレイnzサラダ
- ・(Veg) 枝豆ファラフェルとフムスのトルティーヤ

~Hot~

- ・ロールキャベツ チーズソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・(Veg) 白麻婆豆腐
- ・(Veg) 豆腐と野菜の焼飯

~Dessert~

- ・プティフール各種

お一人様

7,500円 (税別)

15品



~Cold~

- ・江戸前握り寿司
- ・まい泉 ヒレかつサンドハーフカット
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
- ・(Veg) もち麦の和風グレイnzサラダ
- ・(Veg) 枝豆ファラフェルとフムスのトルティーヤ

~Hot~

- ・ロールキャベツ チーズソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・(Veg) 白麻婆豆腐
- ・(Veg) ひよこ豆と野菜のトマトスパイシー風味
- ・(Veg) 豆腐と野菜の焼飯

~Dessert~

- ・プティフール各種

FREE

飲み放題(2時間)

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

FREE

CBS 会場ご利用特典

スパークリングワイン (お一人様/1杯)
生ビール (お一人様/1杯)
日本酒 (飲み放題)



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/皿皿/グラス/等

(Veg) と表記している料理につきましては
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。

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いいたします。
- ※ 各種掲載メニューは2025年3月1日~2025年5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。

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。

CBSケータリングのドリンクの強み

サントリーグループである当社では、ドリンクの種類が豊富です。スパークリングワインでおしゃれに乾杯！のどの渇きを潤す生ビール！疲れたときは日本酒でキュッと！などなど、きっとお好みの1杯が見つかります。友人や同僚と楽しいひと時を過ごしながら、CBSケータリングのドリンクをお楽しみください。

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、クローク対応、コンパニオンの手配も承ります。



年間3,000件の施工実績

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。



CB SERVICE



詳細は、ミーティングスペース APの各施設までお問い合わせください

運営会社 株式会社 TCフォーラム

