ブッフェプラン

寿司付き

CBS SERVICE × とんかつ まい泉

お一人様 **7,500円**（税別） 15品 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）
- ケールとロメインレタスのシーザー風サラダ
- 水晶チキンのタイ風エスニックソース
- 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- 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
- 大根と蒟蒻の味噌仕立て

～Hot～
- 美桜鶏もも肉のソテー シャンピニオンソース
- 豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
- 国産牛すじ肉の土手煮
- カキとほうれん草のフローレンス風
- ミートソースのドリア仕立て
- とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～
- プティフール各種

お一人様 **6,500円**（税別） 11品 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
- 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- 国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース

～Hot～
- 国産牛すじ肉の土手煮
- 豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
- 白身魚のポワレゴボウとナッツのソース
- ミートソースのドリア仕立て
- とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～
- プティフール各種

お一人様 **5,500円**（税別） 9品 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
- 鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- ペンネのニース風

～Hot～
- 国産牛すじ肉の土手煮
- 牛たんハンバーグトマト煮込み　チーズソース
- 海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
- 豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～
- プティフール各種

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。
※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12月1日～2026年2月28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/オレンジジュース/ミネラルウォーター
炭酸水/コーラ

CBSケータリング