



お一人様

15品 **7,500円** (税別)

※2時間飲み放題込み
(スタンダードプラン)

～Cold～

江戸前握り寿司

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
マスカルポーネとポテトサラダ ベーコン添え
水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
国産牛のゴールドローストビーフ和風ソース
～ピンチョス2種～

・枝豆ファラフェルとミニトマト
・スパイシーシュリンプとズッキーニ

～Hot～

岩手県産赤鶏のソテー ディアブルソース

国産牛すじのおろしポン酢風味
豚バラの韓国風炒め
トラウトサーモンの七味味噌焼き
シーフードのタイ風カレーピラフ
ベーコンとソーセージ、ほうれん草のパペロンチーノ

～Dessert～

ブティフル各種



お一人様

11品 **6,500円** (税別)

※2時間飲み放題込み
(スタンダードプラン)

11品 寿司プラン



～Cold～
握り寿司

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
マスカルポーネとポテトサラダ 薄切りベーコン添え
米沢三元豚の低温調理と搾菜の冷製チンジャオ風
冷製平打ち麺 ヤリイカとねばねば野菜の胡麻醤油風味

～Hot～

岩手県産赤鶏のソテー ディアブルソース
国産牛すじのおろしポン酢風味
海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
あさりの和風バターライス
沖繩風焼きそば

～Dessert～
ブティフル各種

13品 バラエティ プラン



～Cold～

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
マスカルポーネとポテトサラダ ベーコン添え
水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
米沢三元豚の低温調理と搾菜の冷製チンジャオ風
鱧と夏野菜のエスカベッシュ
冷製平打ち麺 ヤリイカとねばねば野菜の胡麻醤油風味

～Hot～

岩手県産赤鶏のソテー ディアブルソース
国産牛すじのおろしポン酢風味
根菜の酢豚
トラウトサーモンの七味味噌焼き
シーフードのタイ風カレーピラフ
ベーコンとソーセージ、ほうれん草のパペロンチーノ

～Dessert～
ブティフル各種

11品 ハーフベジタリアンプラン



～Cold～

握り寿司
鱧と夏野菜のエスカベッシュ
水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
(Veg) 絹揚げ豆腐と南蛮風
(Veg) おにぎり唐揚げとグリーン野菜

～Hot～

岩手県産赤鶏ソテー ディアブルソース
トラウトサーモンの七味味噌焼き
シーフードのタイ風カレーピラフ
(Veg) 厚揚げと大根のステーキ バルサミコ酢風味 青菜添え
(Veg) 豆腐ミートソースのスパゲッティ

～Dessert～
フルーツ盛り合わせ

※ (Veg) はベジタリアンフードになります

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
※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。
※商品画像はイメージで、料理内容、容器が変更になる場合がございます。

各プランに下記の費用が含まれております。



料理 飲み放題 (120分制) 配達費 会場の設置～撤収 サービススタッフ テーブルクロス敷き替え料

お一人様

5,500円 (税別)

※2時間飲み放題込み
(スタンダードプラン)

9品 寿司プラン



～Cold～
握り寿司

まい泉ミニメンチかつバーガー
マスカルポーネとポテトサラダ 薄切りベーコン添え
焼豚の冷製抹茶うどん

～Hot～

水餃子 台湾仕立て
豚バラの韓国風炒め
海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

ブティフル各種

11品 バラエティプラン



～Cold～

まい泉ミニメンチかつバーガー
マスカルポーネとポテトサラダ ベーコン添え
水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
小海老と数の子の辛子マヨ和え
焼豚の冷製抹茶うどん

～Hot～

水餃子 台湾仕立て
豚バラの韓国風炒め
海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
ペンネと彩野菜のトマト風味
あさりの和風バターライス

～Dessert～

ブティフル各種



10品

フィンガーフードプラン



まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)

～ピンチョス3種～

枝豆ファラフェルとミニトマト
スパイスシーユリムとズッキーニ
大根と蒟蒻の味噌仕立て

～フィンガー3種～

冷製平打ち麺 ヤリイカとねばねば野菜の胡麻醤油風味
水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
国産牛のローストビーフ 和風ソース

～アプリ2種～

スモークサーモンのタルタルとワカメレ
マスカルポーネのカッサータ風

～Dessert～

ブティフル各種

DRINK

～2時間飲み放題メニュー～

【アルコール】

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

【ソフトドリンク】

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

CB CATERING

絶品の料理と上質なひとときを届けるケータリング

特別な空間を、あなたのもとへ.....

OUR SERVICE

◎ 幅広い料理対応と本格クオリティ

和洋折衷の多彩なメニューに対応。
職人の技が光る、本格的な料理をお届けいたします。



◎ 国際基準の食品安全管理

ISO22000を取得し、徹底した衛生・品質管理を実施。
安心してお任せいただける体制を整えています。



◎ SDGsへの取り組み

- ・陶器やグラスを使用し、プラスチック使用を最小限に。
- ・造花を活用した装飾で環境負荷を軽減し、持続可能な空間づくりを実現。
- ・多様な文化や背景を持つスタッフが協力し、相互理解を大切にしながら業務に取り組んでいます。



◎ 洗練されたサービスの品質

継続的な教育と研修により、高水準のサービスを維持。
大切な場にふさわしいおもてなしをお届けします。

