



CBケータリング

お一人様
7,500円 (税別)

※2時間飲み放題込み
(スタンダードプラン)



15品

～冷製料理～
江戸前握り寿司

- まい泉ヒレかつサンドハーフカット
- 鶏の唐揚げ レモン風味
- 穴子と野菜の白醤油と山椒風味
- サルデッラ風冷製ペンネ
- 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～
- ・ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
- ・スパイシーシュリンプとズッキーニ

～温製料理～

- 和牛ブリスケのBBQ仕立て
- 鶏ふりそで肉の炭火焼とポテトのローズマリー風味
- トラウトサーモンの七味味噌焼き
- 牡蠣と根菜の塩麹醤油風味
- バターチキンカレーの秋野菜ドリア
- ベーコンときのこのジェノベーゼ

～デザート～
ブティフル各種

お一人様
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

～冷製料理～
握り寿司

- まい泉ヒレかつサンドハーフカット
- 鶏の唐揚げ レモン風味
- サルデッラ風冷製ペンネ
- 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

～温製料理～

- 鶏ふりそで肉の炭火焼とポテトのローズマリー風味
- 豚バラ肉の韓国風炒め
- トラウトサーモンの七味味噌焼き
- バターチキンカレーの秋野菜ドリア
- ベーコンときのこのジェノベーゼ

～デザート～
ブティフル各種



11品

ハーフベジタリアン
プラン

～冷製料理～
握り寿司

- 穴子と野菜の白醤油と山椒風味
- 鶏の唐揚げ レモン風味
- (Veg)植物性クロワッサンのベジサンド
- (Veg)おにやく唐揚げとグリル野菜

～温製料理～

- 鶏ふりそで肉の炭火焼とポテトのローズマリー風味
- トラウトサーモンの七味味噌焼き
- バターチキンカレーの秋野菜ドリア
- (Veg)大豆ハンバーグの豆トマトソース
- (Veg)豆腐ミートソースのスパゲティー

～デザート～
フルーツ盛り合わせ



13品

バラエティ プラン

～冷製料理～

- まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ウオドーフサラダ
- 鶏の唐揚げ レモン風味
- 穴子と野菜の白醤油と山椒風味
- サルデッラ風冷製ペンネ
- 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

～温製料理～

- 鶏ふりそで肉の炭火焼とポテトのローズマリー風味
- 豚バラ肉の韓国風炒め
- 牡蠣と根菜の塩麹醤油風味
- トラウトサーモンの七味味噌焼き
- バターチキンカレーの秋野菜ドリア
- 国産牛すじと金平のリングイネ

～デザート～
ブティフル各種



buffetplanのご注文に関する注意事項

- ※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。
- ※会場の場所、時間帯、条件によって送付費用、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)

配送費

会場の設営・撤収

サービススタッフ

お食事の

備品費

テーブルクロス/陶器/グラス等

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



～冷製料理～

握り寿司

まい泉ミニメンチかつバーガー
鶏の唐揚げ レモン風味
サルデッラ風冷製ペンネ

～温製料理～

水餃子 台湾仕立て

鶏ふりそで肉の炭火焼とポテトの
ローズマリー風味
トラウトサーモンの七味味噌焼き
国産牛すじと金平のリングイネ

～デザート～

ブティフル各種

10品 フィンガーフード
プラン



～冷製料理～

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)

～ピンチョス3種～

ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
スパイシーシュリンプとズッキーニ
大根と蒟蒻の味噌仕立て

～フィンガー3種～

サルデッラ風冷製ペンネ
穴子と野菜の白醤油と山椒風味
米沢三元豚低温調理 さのこの柚子胡椒風味

～ブリニ2種～

スモークサーモンのタルタルとワカモレ
マスカルポーネのカッサータ風

～デザート～

ブティフル各種

11品 パラエティ
プラン



～冷製料理～

まい泉ミニメンチかつバーガー
鶏の唐揚げ レモン風味
米沢三元豚の低温調理 さのこの柚子胡椒風味
国産鰯の和風黒酢仕立て
サルデッラ風冷製ペンネ

～温製料理～

水餃子 台湾仕立て

鶏ふりそで肉の炭火焼とポテトのローズマリー風味
さんまの竜田揚げ 柚子醤油風味
ちりめんはんなりと野菜菜のご飯
国産牛すじと金平のリングイネ

～デザート～

ブティフル各種



飲み物メニュー

～ 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

9月~11月のメニューです



CBケータリング



いちじくとあんこの焼き菓子



りんごのマカロン

秋

の味覚

期間限定！
秋の味覚で！
心もおなかも
ぽかぽか



岩手県産赤鶏と栗
かぼちゃの味噌バター風味



穴子と野菜の
白醤油仕立て 山椒風味



SDGsへの取り組み

- ・陶器やガラスを使用し、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も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。



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。

CB SERVICE