



CBS  
Service

## 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、ホテルのパンケットサービス、全ての業種を包括したサービスをご提供しています。

“特別な一日”だからこそ  
お応えしたい-----

お一人様  
**5,000円** (税別)  
5,500円 (税込)



9品

お一人様  
**6,000円** (税別)  
6,600円 (税込)



11品

お一人様  
**7,000円** (税別)  
7,700円 (税込)

13品



### ～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・水晶チキンと青菜のサラダ ナッツ風味
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風

### ～Hot～

- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・国産豚肉の角煮 イタリアン
- ・ボイル帆立のチリソース炒め
- ・シーフードのスパイシーピラフ

### ～Dessert～

- ・プティフルール各種

### ～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンドハーフカット
- ・水晶チキンと青菜のサラダ ナッツ風味
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・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

### ～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 桜のソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・ボイル帆立のチリソース炒め
- ・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

### ～Dessert～

- ・プティフルール各種

### ～Cold～

- ・江戸前握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンドハーフカット
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・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

### ～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 桜のソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・ボイル帆立のチリソース炒め
- ・鰯の低温調理 照り焼きソース
- ・牛すじ肉と野菜トマト風味リングイネ

### ～Dessert～

- ・プティフルール各種

## フリードリンク 2時間付

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

◆ 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。



### 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(税込)よりご注文を承ります。

30名様以下の場合は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ことがあります。※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ひいたします。

※メニュー内容は季節に応じて変更となります。



## すべてのゲストが多種類の料理を味わえる！

ベジタリアンの方向けの料理や、ヴィーガン料理、ムスリムの方向けのハラル料理を、一般的なお料理とは別に分けてご用意するのではなく、共通して食べられるものをできるだけ多くご提供することで、同じ食事を共有する喜びを感じていただくことができます。

11種類  
飲み放題  
2時間制

2025.3.1 Sat ~ 2025.5.31 Sat

### フィンガーフード Plan

お一人様 5,000円 (税別)  
5,500円 (税込)



#### ~Cold~

- ・《まい泉》ヒレかつサンドハーフ

#### ~ピンチョス~

- ・ミニトマトとパールチーズのカブレー
- ・スペイシーシュリンプとズッキーニ
- ・大山鶏肉と焼きパプリカ

#### ~小鉢~

- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
- ・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

#### ~カナッペ~

- ・ポークリエット
- ・スマートサーモンのタルタルとワカモレ

#### ~Dessert~

- ・プティフルール各種

### ハーフ ベジタリアン Plan

お一人様 6,000円 (税別)  
6,600円 (税込)



#### ~Cold~

- ・国産牛のコールドローストビーフ,和風ソース
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・(Veg)春野菜の冷製パスタ
- ・(Veg)ガドガド風サラダ

#### ~Hot~

- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・海老とパブリカの甘酢ソース
- ・シーフードのスペイシーピラフ
- ・(Veg)春野菜のクリームシチュー
- ・(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

(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、通常メニューと一緒に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。

## フリードリンク 2時間付

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

◆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。

◆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。



### 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ことがあります。※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ひいたします。  
※ 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。



## オプション一覧



### 握り寿司

お一人様 5種5貫 2,800円(税別)~

握り例: マグロ赤身・イカ・白身・海老・メバチ  
※鮪以外のネタは時期によって変更する場合がございます  
※その他、貢数増減調整、ネタの種類変更など  
様々カスタマイズ可能です。



圧倒的人気No.1



### ローストビーフカット

お一人様 約50g 2,000円(税別)~

盛り付け例: ローストビーフ約50g/付き合せ  
※添え物に関しては内容変更になる場合がございます  
※牛肉の産地やブランド牛の指定などカスタマイズ可能です  
(追加料金にて)

※1プレートのグラム増量可能です(追加料金にて)



### 鏡開き

樽酒プラン 4斗樽1斗酒入り 110,000円(税別)~

鏡開き一式

樽酒4斗鏡開き用/樽酒1斗/樽台/配達費

(その他オプション)

- 木槌(リボン付き): 1,200円/1本 ※1樽5名想定
- 柄杓(リボン付き): 450円/1本
- 法被: 2,300円/1着
- 1合マス(黒内朱): 170円/1本
- 樽酒(一升瓶): 5,000円/1本 ※50ml 36杯想定
- ダミー樽(4斗樽1斗酒無し) 樽台込み: 55,000円/1樽
- ロゴ入り升: 詳細内容について弊社担当にご確認ください。

### チョコレートファウンテン

女性層支持率No.1

食材一式

例: イチゴ/キウイ/パイナップル/バナナ/マシュマロ(お一人様1種1個ずつ)

備品一覧: チョコ4kg、チョコレートファウンテン機械1台、消耗備品(串など)

※ご利用の際は、会場内の電源を使用させていただきます

※準備から片付けまで弊社が全て対応いたします。

(その他オプション)

- チョコ/マシュマロ/フルーツ一式追加 1セット(10名分) 14,000円



### 角ハイボール

角ハイボールサーバー 22,500円(税別)~

ハイボールサーバー一式

- ハイボールサーバー1台
- ハイボール樽10L 1台
- 配達費

(その他オプション)

- ハイボール樽(10L): 17,500円/本
- ※1樽 50杯計算



### 生ビールサーバー

生ビールサーバー 20,000円(税別)~

生ビールサーバー 一式

- ビールサーバー 1台
- ビール樽10L 1台
- 配達費

(その他オプション)

- ビール樽(10L): 15,000円/本 ※1樽 30杯計算
- ビアショルダー(背負うビールサーバー) 樽10L付 20,000円
- ビール売り子派遣(女性): 30,000円~/1人

※金額は変動がございますので、都度ご相談くださいませ。



### デザート

デザートアップ 450円(税別)~

- マカロン(ロゴ入り): 450円/1個 (50個~承ります。)
- スクエアケーキ(30cm×40cm): 40,000円/1個
- 焼きお菓子: 350円/1個

(その他オプション)

- ケーキプレート: 5,000円/1個



### コーディネート

コーディネート 50,000円(税別)~

コーディネートのテーマと料理卓のサイズによって  
金額が異なるため、詳細の内容について  
都度ご相談ください。

他のオプションも対応可能でございます。  
お気軽にお申し付けください。

## オプションのご注文に関する注意事項

※記載している金額は税別の金額となっております。

※施行日から1ヶ月にご注文の確定をお願いいたします。(ローストビーフカットについては3週間前にご注文の確定をお願いいたします。)

※確定のご連絡(=ケータリング発注書受理)後、キャンセル料が発生いたします。詳細の内容について担当にご確認してください。

※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。

※基本的に通常ケータリングプランと合わせてご注文いただくオプションとなっております。

オプション単品でご注文の際には職人費・配達費を別途頂く場合がございますのでご了承ください。



年間3,000件の  
施工実績

## 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、バッキングを行い、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、クローケ対応、コンパニオンの手配も承ります。



### 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。



## キャンセルポリシー

・キャンセル・内容変更につきましては、施行日より遡って以下の取り決めとなります。

・確定のご連絡（＝ケータリング発注書受付）後、本番30日前から本番7日前までに

キャンセルされた場合、お見積総額の5%のキャンセル料が発生いたします。



## 会社概要

### CB SERVICE

株式会社シービーサービス  
所在地 東京都荒川区東日暮里2-48-8  
代表取締役社長 藤代忠和  
資本金 1,000万円  
従業員数 200名  
営業拠点 本社  
品川営業所  
町屋旬菜亭  
株主 井筒まい泉株式会社（100%出資） サントリーグループ