CBケータリング

秋の味覚フェア



いちじくとあんこの焼き菓子



りんごのマカロン

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



お一人様 8,000円（税別）／8,800円(税込)

※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)
シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール
白身魚のカルパッチョ　白醤油オイル
鶏肉と舞茸の冷製平打ち麺
国産牛のローストビーフ　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
・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
岩手県産赤鶏と栗、かぼちゃの味噌バター風味
白身魚のソテー　ポルチーニのクリームソース
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
丹波赤鶏のガパオ風焼きそば

～デザート～
プティフール各種

お一人様 6,500円（税別）／7,150円(税込)

※2時間飲み放題込み
（スタンダードプラン）

寿司プラン

11品



～冷製料理～
握り寿司
まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
穴子と野菜の白醤油仕立て　山椒風味
鶏肉と舞茸の冷製平打ち麺
国産牛のローストビーフ　和風ソース

～温製料理～
大豆ハンバーグの豆トマトソース
岩手県産赤鶏と栗、かぼちゃの味噌バター風味
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
丹波赤鶏のガパオ風焼きそば

～デザート～
プティフール各種

ハーフベジタリアン プラン

11品



～冷製料理～
握り寿司
穴子と野菜の白醤油仕立て　山椒風味
国産牛のローストビーフ　和風ソース
(Veg)　植物性クロワッサンのベジサンド
(Veg)　おにゃ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ッティー

～デザート～
フルーツ盛り合わせ

バラエティ プラン

13品



～冷製料理～
まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
ウォルドーフサラダ
鴨のオレンジソースとグリーンペッパー風味
穴子と野菜の白醤油仕立て　山椒風味
鶏肉と舞茸の冷製平打ち麺
国産牛のローストビーフ　和風ソース

～温製料理～
大豆ハンバーグの豆トマトソース
米沢三元豚の低温調理　カボナータソース
バルサミコ風味
海老のチリソース和え
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
丹波赤鶏のガパオ風焼きそば

～デザート～
プティフール各種

卓盛りプラン

10品



～冷製料理～
まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
米沢三元豚の低温調理　きのこの柚子胡椒風味
国産鯵の和風黒酢仕立て
クリームチーズのキッシュ
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
三種の根菜と豚肉の甘酢仕立て
海老のチリソース和え
バターチキンカレーの秋野菜ドリア

～デザート～
プティフール各種

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

※最低受注額181,500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。
※会場の場所、時間帯、条件によって追方費用、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、容器が変更になることがございます。
※各種掲載メニューは2026年9月1日 ～2026年11月30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。

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　お食事のサービススタッフ　備品費 テーブルクロス/取皿/グラス/等

お一人様
5,500円 (税別)／6,050円(税込)

※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～
プティフール各種

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～
ミニトマトとパー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～
鶏肉と舞茸の冷製平打ち麺
穴子と野菜の白醤油仕立て　山椒風味
国産牛のローストビーフ　和風ソース

～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～
プティフール各種



11品 バラエティ 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　きのこの柚子胡椒風味
国産鰺の和風黒酢仕立て
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沢菜のご飯
国産牛すじと金平のリングイネ

～デザート～
プティフール各種

7品 卓盛り軽食 プラン



～冷製料理～
まい泉ミニメンチかつバーガー
ウォルドーフサラダ
魚介の中華マリネ
鶏肉と舞茸の冷製平打ち麺

～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
ちりめんはんなりと野沢菜のご飯

～デザート～
プティフール各種

お一人様
4,500円 (税別)／4,950円(税込)

※ライトプラン限定
2時間飲み放題込み

9品 軽食ライトプラン



～冷製料理～
まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
ウォルドーフサラダ
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
鶏のふりそで肉の炭火焼とポテトのローズマリー風味
ちりめんはんなりと野沢菜のご飯
国産牛すじと金平のリングイネ

～デザート～
プティフール各種

※設営時間が2時間未満となる場合、別途人件費をいただく可能性がございます。

～ライトプラン限定　飲み放題 2 時間メニュー～

瓶ビール(お一人様１本)/ウイスキー/焼酎(芋麦)/
ワイン(赤白)/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
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

紙皿・プラカップ対応

50名様から承ります

ブッフェプランのご注文に関する注意事項

※最低受注額181,500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。
※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、容器が変更になることがございます。
※各種掲載メニューは2026年9月1日 ～2026年11月30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。

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　お食事のサービススタッフ　備品費 テーブルクロス/取皿/グラス/等

飲み物メニュー

基本のブッフェプランに含まれています

ドリンクのみご注文も可能!

【２時間飲み放題メニュー】

お一人様

スタンダードプラン　1,500円(1,650円税込)

【アルコール】
瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋麦)/ワイン(赤白)/ カシス/翠ジンソーダ/
こだわり酒場のレモンサワー

【ソフトドリンク】
ジンジャーエール/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

お一人様

プレミアムプラン　2,200円(2,420円税込)

※スタンダードプランに下記ドリンクが追加されます
スパークリングワイン/日本酒/カクテル各種(ジン/ウォッカなど)
ウィスキー２種(メーカーズマーク)
ノンアルコールビール(オールフリー)

お一人様

ソフトプラン　1,000円(1,100円税込)

ジンジャーエール/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/コーヒー・紅茶(ホット&アイス)

～エンジョイドリンクオプション（6種）～

※すべてノンアルコールでございます。

お一人様
＋税別300円/(330円税込)

ノンアルコールビール（オールフリー）・ノンアルコールシャンディーガフ・ノンアル梅酒（にごり白桃/ソーダ）
レモン香る白スパークリングワイン・オレンジ香る赤スパークリングワイン・ノンアルコールレモンサワー

生ビールサーバー(30杯想定)

20,000円 （22,000円税込）

含まれるもの：ビールサーバー1台・ビール樽10L_1樽
（追加オプション） ビール樽 （10L）：15,000円/樽 (16,500円税込)

角ハイボールサーバー(30杯想定)

22,500円 （24,750円税込）

含まれるもの：角ハイボールサーバー1台・ハイボール樽10L_1樽
（追加オプション） ハイボール樽 （10L）：17,500円/樽 (19,250円税込)

ドリンクのみの最低受注に関して
※ブッフェプランと卓盛りプランを注文されない場合
飲料代 ＋ 人件費 ＋ 配送費 ＋ 備品費

①飲料代のみの金額が165,000円(税込)～承っております。例：スタンダードドリンクプランのみ：100名様分～承っております。
②人件費について 23,100円/1人(税込)※40名様単位で1人スタッフ費を追加いたします。
③配送費について 11,000円/1式(税込)※100名様単位で1式を追加いたします。
④備品費について 220円/1名様(税込)

オプション

出張板前握り寿司



お一人様　5種5貫 3,080円(税込)～

熟練の寿司職人が、
その場で握る特別な一貫
上質な空間にふさわしい、
洗練されたおもてなし。

国産牛 現地ローストビーフカット



お一人様　約50g 2,200円(税込)～

厳選した国産牛を
その場で切り分ける贅沢
切りたてならではの旨みと臨場感が、
ひとときをより特別なものへ

ロゴ対応



◎マカロン：495円(税込)/個
(50個～承ります)
◎クッキー：330円(税込)/個
(50個～承ります)
◎ロゴ入りチョコプレート：5,500円(税込)/個

※その他、ご希望に応じて対応いたします。

オリジナルテーブルコーディネート



専属コーディネーターが手掛ける、
完全オーダーメイドの空間演出。
一つひとつのご要望に寄り添い、
唯一無二のひとときを創り上げます。
既成プランでは実現できない、特別な体験を。

※内容に応じて個別にご提案・お見積りいたします。

チョコレートファウンテン

約40名様プラン 79,200円(税込)～
含まれるもの:チョコ4kg、ファウンテン機械1台、
串、フルーツ/マシュマロなど

（追加オプション） チョコ/マシュマロ/
フルーツ一式追加 1セット(10名分) 15,400円(税込)

鏡開き

樽酒 4斗樽に1斗酒入り 121,000円(税込)～
含まれるもの：樽酒4斗鏡開き用/
樽酒 1 斗/樽台/配送費

・ダミー樽 （4斗樽1斗酒無し）
樽台込み：60,500円(税込)/1樽

オプションのご注文に関する注意事項
※施工1ヶ月前までにご注文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）後はキャンセル料が発生いたします。
詳細な内容についてはお気軽にお問い合わせください。
※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。
※基本的にお料理とセットでご注文いただくオプションとなっております。
オプション単品でのご注文をお求めの場合はご相談ください。

参加人数（ドリンク注文数）と料理の注文数に差がある場合、サービス維持のため
追加人件費が発生する可能性がございます。詳細は、担当プランナーまでお問い合わせください。

人数変更期日

・お見積内容・メニュー等、ケータリング内容の確定は、施行日より
7日前までとなります。
・施工日3営業日前(※土日祝を除く)の12:00までのご連絡で10名様未満
の変更を承ります。

7日前（※最終内容確定日 変更可能） → 3営業日前（※土日祝を除く） 12:00まで 10名未満の人数変更は対応可 → 3営業日前 12:00以降変更不可

キャンセルポリシー

・確定のご連絡（=ケータリング注文確認書受理）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。

7日前 お見積総額 5% → 6日～5日前 お見積総額 20% → 4日～3日前 お見積総額 50% → 2日前～前日 お見積総額 80% → 当日 施行料総額 100%