

buffet プラン

お一人様 (税別) 15品
7,500円 8,250円(税込)

陶器皿/グラス対応

【buffet 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～
- ・ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
 - ・大根と茼蒿の味噌仕立て

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー シェンピニオンソース
- ・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～

- ・プティフル各種



お一人様 (税別) 13品
6,500円 7,150円(税込)

陶器皿/グラス対応

【buffet プラン B】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ・サーモンボキのライスサラダ
- ・水晶チキンのタイ風エスニックソース
- ・海老のセビッチェ
- ・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
- ・自身魚のポワレゴボウとナッツのソース
- ・鯖と野菜の甘酢ソース
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・カルボナーラチリトマトのペンネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 11品
5,500円 6,050円(税込)

陶器皿/グラス対応

【buffet プラン C】

～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・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
- ・イワシと香味野菜の和風マリネ
- ・柚子香るタコの冷製カッペリーニ

～Hot～

- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・国産牛すじ肉の土手煮
- ・海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
- ・ミートソースのドリア仕立て
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様 (税別) 9品
5,500円 6,050円(税込)

陶器皿/グラス対応

【フィンガーフードプラン】

～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンド (ハーフカット)
- ～ピンチョス 3種類～
- ・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
 - ・大山鶏肉と焼きパプリカ
- ～小鉢/フィンガー 3種類～
- ・サーモンボキのライスサラダ
 - ・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
- ～ブリニ 2種類～
- ・マスカルポーネのカッサータ風
 - ・小海老のペペロンチーノ

～Dessert～

- ・プティフル各種

注意事項

(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、通常メニューと同一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。

buffet 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。
- ※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、容器が変更になる場合がございます。
- ※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

スタンダードドリンクプラン

瓶ビール/ウイスキー/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/オレンジジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/
コーラ

卓盛りプラン

懐石スタイルor大皿スタイル

CBS SERVICE X  とい泉

お一人様 (税別) 25名様～
10,500円 11,550円 (税込)



【卓盛りプランA】 懐石スタイル

九個マス ドライフルーツのパイ包み
銘柄鶏の香草トマトマリネ
ローストポーク・バルサミコソースソース
白身魚のマンゴーエスカベッシュ
飛龍頭
サーモンマリネ
金目鯛味噌焼き
湯葉菜の花わさび
鏡野揚げ
お造り 鮨中トロ・甘海老・烏賊のり巻き
揚げ物 天麩羅五種類 (海老・コーンボール・木ノ子・茄子・オクラ)

お一人様 (税別) 25名様～
8,500円 9,350円 (税込)



【卓盛りプランB】 懐石スタイル

先附 子持烏賊・イクラ・金目鯛味噌焼き・湯葉菜の花わさび
前菜五種 玉子焼き・鯉昆布巻・鏡野揚げ・蓮根・花かつら・ワカサギ
煮物 飛龍頭
焼き物替り ローストポークと大根煮、バルサミコソース
お造り 鮭赤身・カンパチ・烏賊・甘海老

お一人様 (税別) 10品
6,500円 7,150円 (税込) 陶器皿/グラス対応

【卓盛りプランC】 大皿スタイル

～Cold～
・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
・トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て
・柚子香るタコの冷製カッパリーニ
・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
・海老と蓮根の落とし揚げ生姜風味のあんかけ
・とろ湯葉とカニの和風リングイネ

～Dessert～
・ブティフル各種

お一人様 (税別) 7品
5,500円 6,050円 (税込) 陶器皿/グラス対応

【卓盛りプランD】 大皿スタイル

～Cold～
・まい泉ミニメンチかつバーガー
・水晶チキンのタイ風エスニックソース
・海老のセビーチェ
・ペンネのニース風

～Hot～
・牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
・豚肉のオイスターソース焼きそば

～Dessert～
・ブティフル各種

注意事項

懐石スタイル/大皿スタイル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。
※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。
※最低受注額：
・卓盛りプランAとB (懐石スタイル)：220,000円 (税込) よりご注文を承ります。
・卓盛りプランCとD (大皿スタイル)：165,000円 (税込) よりご注文を承ります。

飲み放題 2時間付

スタンダードドリンクプラン

瓶ビール/ウイスキー/焼酎 (芋・麦)/ワイン (赤・白)/
こだわりの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

ドリンク プラン

ドリンクのみご注文も可能!

お一人様 (税別) 15種
2,000円 2,200円(税込)

【プレミアムプラン】

- ・ 下記3種の中より1つをご選択いただけます。
生ビールサーバー (お1人様2杯まで)
ハイボールサーバー (お1人様2杯まで)
スパークリングワイン (飲み放題)
- ・ 日本酒
- ・ カクテル各種(カシス系/ジン系/ウォッカ系)
- ・ ウイスキー2種(角/メーカーズマーク)
- ・ 瓶ビール
- ・ 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
- ・ ジンジャーエール



お一人様 (税別) 11種
1,300円 1,430円(税込)

【スタンダードプラン】

- ・ 瓶ビール
- ・ ウイスキー
- ・ 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
- ・ 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 (税別) 7種
800円 880円(税込)

【ソフトプラン】

- ・ 烏龍茶
- ・ オレンジジュース
- ・ ミネラルウォーター
- ・ コーラ
- ・ ジンジャーエール
- ・ (Hot) コーヒー
- ・ (Hot) 紅茶

お一人様 (税別) 6種
300円 330円(税込)

(プレミアムorスタンダードorソフト)
3つのプランに300円(税別)を追加いただくと
下記飲料をお楽しみいただけます。

【エンジョイドリンクオプション】

- ・ 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
- ・ ノンアルコール梅酒 (にがり白桃/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

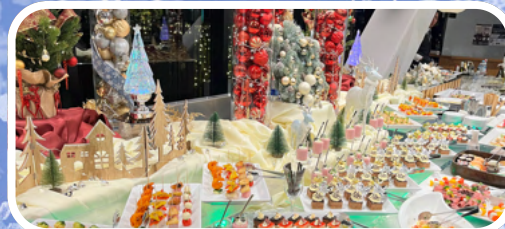
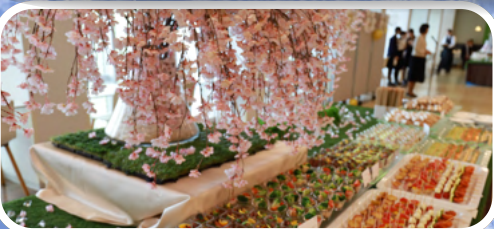
※すべてノンアルコールでございます。

注意事項

ドリンクプランのご注文に関する注意事項

- ※表示価格はお一人様分、2時間フリードリンク制でのお値段となっております。
- ※ドリンクのみでのご注文は、最低受注額143,000円(税込)より承ります。別途、人件費、配送費、備品費が発生いたします。
- ※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。
- ※buffetプラン、卓盛りプランにはドリンク(スタンダードプラン)が含まれており
他ドリンクプランへの変更が可能です。(プラン毎の差額分により金額が変動いたします。)
- ※エンジョイドリンクオプションは20歳以上の方を対象としてつくられた商品となります。

オプション一覧



出張板前
握り寿司

50名様～

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・メさば
※マグロ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、貫数増減調整、ネタの種類変更など
様々なカスタマイズが可能です。



圧倒的人気No.1



国産牛
ローストビーフカット

50名様～

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/付け合わせ
※付け合わせ、ソースなどの内容は変更と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)



驚異的リピート率
No.1



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/配送費
(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個
・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。

新年のスタートに
選ばれるNo.1



チョコレート
ファウンテン

チョコレートファウンテン 約40名様プラン 72,000円(税別)～

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(車など)
※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

女性層支持率
No.1



角ハイボール
サーバー

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樽
・配送費
(その他オプション)
・ハイボール樽(10L)：17,500円/樽
※1樽 50杯想定

魅力的なオプション
No.1



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樽
・配送費
(その他オプション)
・ビール樽(10L)：15,000円/樽 ※1樽 30杯想定
・ピアショルダー(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。

人気なオプション
ドリンク No.1



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
・焼き菓子：350円/1個
(その他オプション)
・ロゴ入りチョコプレート：5,000円/1個

映えるオプション
No.1



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。

注文率No.1

他のオプションにも対応可能でございます。
お気軽にお申し付けください。

注意事項

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。

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、パッシングを行い、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、クローク対応、
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

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
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 ※最終内容確定日 対応可	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
	10人未満の人数変更は対応可				変更不可		
お見積総額 5%	お見積総額 20%	お見積総額 50%	お見積総額 80%	施行料総額 100%			