

## 配送エリア



### ◇配送エリア・エリア別最低受注額について

配送エリアは東京23区内となっております。

23区外へのお届けをご希望の場合はご相談下さい。

最低受注額は25,300円(税込)～となっております。



### 注意事項

- 表示プランの価格は配送料を含むものとなっております。表示メニューについて、季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。
- ご注文と数量確定はご利用日の7日前までにお願いいたします。
- 最低受注額は 25,300円 (税込) ～となっております。
- お料理は冷たい状態での納品となるため、温製料理についてはお召し上がりいただけるまでに1時間程度かかります。内訳としては常温に20分、ひもを引いて温まるまでに40分となります。
- 温製料理は蒸気が出るため、火傷にご注意ください。また、加熱中のBOXの移動は危険ですのでやめください。
- 納品時間は1時間幅でご注文をお願いいたします。(例:15:00～16:00納品)
- 温製料理が含まれる場合、お召し上がりいただく1時間前を納品時間としてください。  
(例:お召し上がりが17:00の場合、納品時間は15:00～16:00となります。)
- 配送時間は10:00～19:00となります。それ以外のお時間はご相談ください。
- 駐車場スペースがない場合は、お客様に搬入のお手伝いをいただく場合がございます。予めご了承ください。
- 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をお断りしております。

株式会社シービーサービス

CBSケータリング

届けたいのは、  
おいしい時間  
です。

 CBSケータリング



# パッケージプラン

Aプラン 税込￥25,300 (税別￥23,000) 10名分想定



## 冷製

- ・〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット10個
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリーアソート

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Bプラン 税込￥30,360 (税別￥27,600) 10名分想定



## 冷製

- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
- ・蓮根とジャガイモのサラダ
- ・ベビーフリットとブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Cプラン 税込￥38,500 (税別￥35,000) 10名分想定



## 冷製

- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
- ・蓮根とジャガイモのサラダ
- ・ベビーフリットとブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリーアソート
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

## アラカルト(冷製料理)



蓮根とジャガイモのサラダ  
税込￥5,720 (税別￥5,200)



国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味  
税込￥7,150 (税別￥6,500)

## ペニーネのニース風サラダ

税込￥6,435 (税別￥5,850)

## 海老のセビーチェ

税込￥9,625 (税別￥8,750)

## トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て

税込￥9,625 (税別￥8,750)

## ベビーフリットとブロッコリーの冷製アヒージョ

税込￥6,435 (税別￥5,850)

## 若鶏の冷製 油淋鶏スタイル

税込￥8,250 (税別￥7,500)

## 米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール

税込￥8,250 (税別￥7,500)

## 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

税込￥10,890 (税別￥9,900)

## シャルキュトリーアソート

税込￥9,625 (税別￥8,750)

## 塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジユレ

税込￥7,150 (税別￥6,500)

Dプラン 税込￥51,700 (税別￥47,000) 10名分想定



## 冷製

- ・〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット10個
- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジユレ
- ・海老のセビーチェ
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリーアソート
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て
- ・国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース

## デザート

- ・フィナンシェ (プレーン)

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Eプラン 税込￥51,700 (税別￥47,000) 10名分想定



## 冷製

- ・〈まい泉〉ミニメンチバーガー10個
- ・蓮根とジャガイモのサラダ
- ・ペニーネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリーアソート
- ・若鶏の冷製 油淋鶏スタイル

## 温製BOX

- ・米沢三元豚の低温調理 ハニー風味のコンディマン
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・豚肉のオイスターソース焼きそば

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Fプラン 税込￥62,700 (税別￥57,000) 10名分想定



## 冷製

- ・〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット10個
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジユレ
- ・国産豚しゃぶの冷製平打ち麺 香味醤油風味
- ・トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て
- ・米沢三元豚肩ロース肉の低温調理 レッドカラントのコンフィチュール

## 温製BOX

- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・ミニフランク2種とキタアカリポテトのローズマリー風味
- ・白身魚のプロヴァンサン
- ・シーフードのスパイシーピラフ

## デザート

- ・フィナンシェ (プレーン)

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

## ●まい泉

まい泉ヒレかつサンドハーフカット

税込￥2,750 (税別￥2,500)

まい泉ミニメンチバーガー

税込￥2,200 (税別￥2,000)

## ●デザート

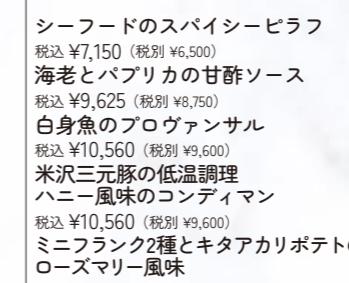
フィナンシェ (プレーン)

税込￥7,150 (税別￥6,500)

## アラカルト(温製料理)



シーフードのスパイシーピラフ  
税込￥7,150 (税別￥6,500)



シーフードのスパイシーピラフ  
税込￥7,150 (税別￥6,500)

## ●ドリンク

サントリー緑茶 伊右衛門 500mlPET

税込￥270 / 1本 (税別￥250)

サントリーなっちゃんオレンジ 425mlPET

税込￥270 / 1本 (税別￥250)