

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。



届けたいのは、
おいしい時間
です。

 CBSケータリング

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日前までをお願いいたします。
- 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おやめください。
- 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

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
- ・ペンネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリ盛り合わせとカマンベール

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。

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
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・ペン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
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・ペンネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリ盛り合わせとカマンベール
- ・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)

ペン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)

ベビー帆立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)

シャルキュトリ盛り合わせとカマンベール

税込 ¥9,625 (税別 ¥8,750)

塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ

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ュレ
- ・海老のセビーチェ
- ・ペンネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリ盛り合わせとカマンベール
- ・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
- ・ペンネのニース風サラダ
- ・シャルキュトリ盛り合わせとカマンベール
- ・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ュレ
- ・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ル
- ・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。

アラカルト(温製料理)



豚肉のオイスターソース焼きそば
税込 ¥6,435 (税別 ¥5,850)

シーフードのスパイシーピラフ

税込 ¥7,150 (税別 ¥6,500)

海老とパプリカの甘酢ソース

税込 ¥9,625 (税別 ¥8,750)

白身魚のプロヴァンサル

税込 ¥10,560 (税別 ¥9,600)

米沢三元豚の低温調理

税込 ¥10,560 (税別 ¥9,600)

ハニー風味のコンディマン

税込 ¥10,560 (税別 ¥9,600)

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

税込 ¥10,753 (税別 ¥9,775)

和牛シチュー 季節の野菜添え

税込 ¥10,753 (税別 ¥9,775)

●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)

まい泉ミニメンチかつバーガー

税込 ¥2,200 (税別 ¥2,000)

●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)

●デザート

フィナンシェ (プレーン)

税込 ¥7,150 (税別 ¥6,500)