



11種類
飲み放題
2時間制

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、ホテルのバンケットサービス、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




- ~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
 - ・ポ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~
- ・プティフル各種

お一人様
6,000円 (税別)
6,600円 (税込)

11品



- ~Cold~
- ・まい泉ヒレかつサンド半分カット
 - ・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
 - ・ポイル帆立のチリソース炒め
 - ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
 - ・シーフードのスパイシーピラフ

- ~Dessert~
- ・プティフル各種

お一人様
7,000円 (税別)
7,700円 (税込)

13品



- ~Cold~
- ・江戸前握り寿司
 - ・まい泉ヒレかつサンド半分カット
 - ・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
 - ・ポイル帆立のチリソース炒め
 - ・遊子だんだん鰯の低温調理 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場合がございます。 ※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。



CB Service



11種類
飲み放題
2時間制

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ール料理を、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ができるだけ多くご提案することで、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。

フィンガーフード Plan

お一人様 **5,000円** (税別)
5,500円 (税込)

10品



~Cold~

- ・《まい泉》ヒレかつサンドハーフ

~ピンチョス~

- ・ミニトマトとパルチーズのカブレゼ
- ・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~

- ・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
- ・スモークサーモンのタルタルとワカモレ

~Dessert~

- ・プティフル各種

ハーフ ベジタリアン Plan

お一人様 **6,000円** (税別)
6,600円 (税込)

10品



~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
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・(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。

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

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場合がございます。※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。

選べるドリンクプラン

自慢のドリンクプランがリニューアル
従来のドリンクプランと新たにノンアルコールプランが追加になり
さらにラインナップが充実

ドリンク内容は
ご要望に応じて
変更可能！！

プレミアムドリンクプラン

通常プランから《+¥700(税別)》

19種

- ・生ビールサーバー (1人2杯まで)
 - or
 - ・ハイボールサーバー (1人2杯まで)
 - or
 - ・スパークリングワイン (飲み放題)
- 上記の中から1つ

瓶ビール (4銘柄対応※基本プレモル) /
ウィスキー2種/芋・麦焼酎/
赤・白ワイン/翠ジンソーダ/日本酒
こだわり酒場のレモンサワー/
カクテル各種
(カシス系/ジン系/ウォッカ系)

～ソフトドリンク～

烏龍茶/アップルジュース/コーラ/
ミネラルウォーター/炭酸水/
ジンジャーエール/オレンジジュース

エンジョイドリンクプラン

通常プランから《+¥300(税別)》

11種

- ・ノンアルコールビール
(オールフリー)
- ・ノンアルコール梅酒
(にごり白桃/ソーダ)
- ・レモン香るノンアルコール
スパークリング

0.00%

～ソフトドリンク～

烏龍茶/アップルジュース/炭酸水/
ミネラルウォーター/コーヒー/紅茶/
ジンジャーエール

ソフトドリンクプラン

通常プランから《-¥500(税別)》

7種

烏龍茶/アップルジュース/コーラ/
ミネラルウォーター/コーヒー/紅茶/
ジンジャーエール

◆ 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。

※1週間前までのご注文をお願いしております。

※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願いいたします。



オプション一覧

50名様～



圧倒的人気No.1

出張板前
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・メダカ
※飾り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
様々カスタマイズ可能です。



魚の鮮度、この体験は
ここでしか味わえない

50名様～



ローストビーフカット
国産牛
圧倒的人気No.1

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)



ローストビーフは約50g/付き合せ
の盛り付け例です



鏡開き
新年のスタートに選ばれる
おアソビNo.1

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)

- ・木箱(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

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/バナナ/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/マカロン/フルーツ一式追加 1セット(10名分) 14,000円



角ハイボールサーバー
直角君
軽便的なおアソビNo.1

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
 - ・配送費

(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
人気なおアソビNo.1

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
 - ・配送費

(その他オプション)
・ビール樽(10L)：15,000円/本 ※1樽 30杯計算
・ピアシールド(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
おアソビNo.1

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



コーディネット
注文率No.1

コーディネット 50,000円(税別)～

コーディネッ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領)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。
- ※基本的には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・配送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。



人数変更	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				変更不可		
キャンセル料	お見積総額 5%	お見積総額 20%	お見積総額 50%	お見積総額 80%	お見積総額 100%			施行料総額

会社概要



株式会社シービーサービス
所在地 〒116-0014 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 東京都荒川区東日暮里2-48-8
品川営業所 東京都品川区大崎1-18-8
町屋旬菜亭 東京都荒川区町屋1-21-19
株主 井筒まい泉株式会社（100%出資）サントリーグループ