



CBSケータリング[★]

CATERING PARTY MENU





会場コーディネート

フルオーダーメイドで魅せる、世界でひとつのパーティー会場にコーディネート致します。
企業様・学校様・個人様、さまざまな規模・ご要望に合わせて理想のパーティー空間をお作り致します。
落ち着いたビジネスライクなものからアーティスティックなものまで、多岐にわたる空間コーディネートをお料理と一緒に
ご注文頂けます。想いの行き届いた会場づくりなら CBS ケータリングにお任せ下さい。



パーティープランナー

お客様ごとに専任のパーティープランナーがつき、お打ち合わせから準備、当日まで主催者様をフォロー致します。
初めて伺う会場、初めてお会いするお客様、同じマニュアルが存在しないから、経験数が武器となります。
分からないことがございましたら、どんな些細な事でも専任のパーティープランナーへご相談ください。
年間 1,200 件のケータリングパーティー開催の安心の実績で、主催者様と共にパーティーを成功に導きます。

カジュアル プラン

お1人様 3,500円(税別)

SAMPLE MENU 計10品

冷製料理

創作手毬寿司

【プティアミューズ】

- チェリートマトとモッツアレラチーズのカプレゼ
- ソーセージとポテトのカリーブルスト
- 鶏つくねとズッキーニのテリヤキソース
- 北海道産クリームチーズのカッサータ風
- ラタトゥイユのカナッペ
- 甲イカと紅芯大根の梅肉風味
- 博多地鶏の生ハム キノコのマリネ添え
- プチパンのバラエティサンドウィッチ

デザート

パティシエ特製プティフル



ドリンクメニュー

スタンダードプラン (フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。



オリジナルブッフェ プラン

お1人様 4,000円(税別)

SAMPLE MENU 計10品

冷製料理

創作押し寿司

小柱と季節野菜のサラダ 黒酢ドレッシング

ミックスサンドウィッチ

鴨胸肉の黒胡椒風味 オレンジ飾り

スモークカジキのカルパッチョ 濃縮バルサミコソース

温製料理

桜山豚のロースト 粒マスタードソース

サーモンのベアルネーズソース焼き

野沢菜チャーハン

シェフのおすすめパスタ

デザート

パティシエ特製カットケーキ



ドリンクメニュー

スタンダードプラン
(フリードリンク/2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようよろしくお願い申し上げます。



スーペリアブッフェ プラン

お1人様 5,000円(税別)

SAMPLE MENU 計12品

冷製料理

江戸前握り寿司

蒸し鶏ときゅうり、トマトのシンガポール風
小海老とコンキリエのバジルマヨネーズ和え
リ・ドヴォーのロール仕立て 粒マスタードと共に
アジのエスカベッシュ スプラウト添え
国産牛のコールドローストビーフ 水菜サラダを添えて

温製料理

白王豚のロースト オニオンソース

若鶏のトマト煮込み 香草風味

スズキのポワレ タブナードソース

ジャンバラヤ

シェフのおすすめパスタ

デザート

パティシエ特製プティフル

ドリンクメニュー

スタンダードプラン (フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。



ブッフェ

プレミアムブッフェ プラン

お1人様 6,000円(税別)

SAMPLE MENU 計17品

冷製料理

江戸前握り寿司

プティアミューズ各種

鶏胸肉と小松菜のボン酢ジュレ / カボチャの冷製ポタージュ シナモンの香り
イトヨリ鯛のフレンチマスタードマリネ / タコとポテトのジェノバ風

武州鴨ロースの冷製 エスプレッソソース

豚バラ肉の和風マリネ 根菜を添えて

炙りサーモンとアボカドのカリフォルニア風

マンガリツアボークの生ハムとカマンベールチーズの盛り合わせ

国産牛のゴールドローストビーフ 水菜サラダを添えて

温製料理

仔牛すね肉のプロヴァンス風煮込み

美桜鶏のソテー ガーリックベッパーソース

真鯛のスクム サフラン風味のクリームソース

オマール海老とハマグリのアクアパッツァ

シェフのおすすめパスタ

デザート

パティシエ特製プティフル

旬の果実のカップデザート各種

ドリンクメニュー

スタンダードプラン
(フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン

ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。





● 出張板前 握り寿司



● ローストビーフカットサービス



● サンパショー



● まぐろの解体ショー

オプションメニュー



えらべるオプションで
会場を盛り上げます

※価格はすべて税別表記となります。

🐟 まぐろの解体ショー	1頭 (30kg ~)	1頭 300,000 円 (税抜) ~ 100 名より
	出張板前 握り寿司	お1人様 + 1,600 円 50 名より
	ローストビーフカットサービス	お1人様 + 1,600 円 50 名より
	生ハムカットサービス	お1人様 + 1,000 円 80 名より
👨‍🍳 シェフ・板前出張	ガーデンパーティー	応相談
	縁日屋台	応相談
	ほか現地調理	応相談
	デザートbuffet	お1人様 + 1,600 円 50 名より
🍰 デザート	アイスクリーム	お1人様 + 500 円 80 名より
	チョコレートファウンテン	お1人様 + 1,000 円 80 名より
	スクエアケーキ (大)	応相談
	特注オリジナルケーキ	応相談
	特注オリジナルスイーツ	応相談
	特注オリジナル焼き菓子	応相談
	サンパショー	ダンサー 5 人 200,000 円 (税抜) ~
🎭 パフォーマンス	フレアバーテンショー	150,000 円 (税抜) ~
	バーテンダー	応相談
	コンパニオン	20,000 円 (税抜) ~
	マジシャン	80,000 円 (税抜) ~
	生演奏	応相談
	バルーンアーティスト	応相談
	鏡割り準備	応相談
🏠 式典用品	オリジナル樽・升	応相談
	はっぴ制作	応相談
	ポスター制作	応相談
🎵 機材レンタル	音響機器	応相談



ドリンクプラン



ソフトドリンク
プラン

スタンダード
プラン

デラックス
プラン

カウントドリンク

アルコール類各種……………お1人様 500円
 コーヒー／紅茶……………お1人様 350円
 ソフトドリンク各種……………お1人様 300円

※最少人数 30名様～最多人数 600名様

ドリンクオプション

シャンパン…………… 1本 8,000円～
 スパークリングワイン…… 1本 3,500円～
 生ビール (10L 樽) …… 15,000円
ビールサーバーセット (ガス式) 一式
 追加生樽……………10,000円
 指定銘柄の手配…………… 応相談
 オリジナルカクテル…………… 応相談
 ホットワイン…………… 応相談

料金 (お1人様)	600円	1,200円	1,500円
ビール		○	○
赤・白ワイン		○	○
ウイスキー		○	○
焼酎		○	○
日本酒			○
カクテル各種 <small>(カシス系・ジン系・ウォッカ系 …etc)</small>			○
ウーロン茶	○	○	○
オレンジジュース	○	○	○
ミネラルウォーター	○	○	○
アップルジュース	○		○
コーラ	○		○
コーヒー	○		
紅茶	○		

※最少人数 30名様～最多人数 600名様

ドリンク・ほか

変更できるセレクトメニュー



🕒 開催時間変更	2時間	0円 (プランに含まれています)
	2時間未満に変更	応相談
	2時間以上に変更	応相談
🍷 お料理	各プラン対応メニュー	0円 (プランに含まれています)
	食材指定	応相談
	調理指定	応相談
	アレルギー対応	応相談
	ベジタリアン	応相談
	ハラール	応相談
🍷+🕒 飲み放題延長 (1時間ごと)	ソフトドリンクのみ	お1人様 +300円
	アルコールを含む	お1人様 +600円
	お酒の種類を増やした場合	お1人様 +750円～
🍷+🕒 カウントドリンクに変更	お飲み頂いた杯数分のみ	実数計上
	標準装飾	0円 (プランに含まれています)
🌟 装飾	テーブルコーディネート	30,000円～
	生花 (単品)	30,000円～
	テーブルクロス手配 (単品)	1枚 1,000円～
	23区内	0円 (プランに含まれています)
🚚 配送	23区外	応相談



料金表

ハイクラスプラン



スタンダードプラン



セッティングプラン



学校向けプラン



プラン説明	少人数からご対応 V.I.P やエグゼクティブ向け	中規模・大規模パーティー ビジネス、学校様向け	パーティーをもっとお気軽に	学校でのご利用に おすすめのプラン
設営シーン	V.I.P・エグゼクティブ 社外向け懇親会 レセプション・ウェディングなど	社内懇親会・謝恩会 忘年会・竣工式 キックオフ・総会 など	お料理とテーブルをセッティ ング。パーティー会場をお作 りした後、終了後にお皿の回 収に伺います。	卒業祝い・謝恩会 周年行事・歓送迎会 など
お料理 / 料金	10,000 円～ / お 1 人様 8,000 円～ / お 1 人様 --	5,000 円～ / お 1 人様 4,000 円～ / お 1 人様 3,500 円～ / お 1 人様	-- -- 3,000 円～ / お 1 人様	立食メニューはスタンダード・ ハイクラスプランをご利用ください 学校向けご着席メニュー 5,000 円～ / お 1 人様 学校向けご着席メニュー 4,000 円～ / お 1 人様
ドリンク 2 時間 飲み放題	◎	◎	×	◎
ご対応人数	10 名様～	30 名様～	30 名様～	30 名様～
最低料金	¥ 100,000 ～	¥ 100,000 ～	¥ 100,000 ～	--
各種備品	◎	◎	○	◎
立食向け	◎	◎	--	立食メニューはスタンダード・ ハイクラスプランをご利用ください
着席向け	○	○	--	◎
レイアウト作成	◎	◎	--	◎
標準装飾	◎	◎	×	◎
テーブル コーディネート	 対応可 1,000 円～ / お 1 人様	 対応可 500 円～ / お 1 人様	×	対応不可 対応可 500 円～ / お 1 人様
サービススタッフ	◎	◎	×	◎
セッティング	◎	◎	◎	◎
あと片付け	◎	◎	△ (お皿の引取りに伺います。)	◎

料金表



キャンセル & ポリシー



■ご依頼に関する注意事項

- 掲載しておりますメニューに関しては、サンプルメニューになっております。メニューの種類や構成などを参考に見て頂けると幸いです。
- メニューは、催事内容やお客様のご要望、男女比・年齢層などを考慮して、季節に合わせたメニューをオリジナルで組ませて頂きます。メニュー作成には1週間程度のお時間を頂戴致しますので、ご理解・ご了承賜りますようお願い申し上げます。
- 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日前までをお願いします。
- 掲載しております各種プランには、運営に必要なサービススタッフ、備品・器材一式・車輛運搬費用などを含んでおります。
- 基本のフリードリンクにはスタンダードプランが設定されております。ソフトドリンクのみへの変更(-648円)やデラックスプランへの変更(+324円)も承りますのでご相談下さい。また、ビールの飲料メーカー指定も承りますのでご相談下さい。
- マグロ解体ショー、板前出張サービス、シェフ出張サービス等のオプションメニューや特殊な食材・イベント等をご希望の場合は、遅くとも2週間前までにお申し付け下さい。
※手配可能な場合は、2週間前よりキャンセルチャージが発生致します。
- 懇親会の設定時間は2時間制とさせて頂いております。2時間以上での懇親会をご希望される場合はご相談下さい。
ドリンク料金・サービススタッフ費用の延長料金を頂戴します。セレクトメニューを参照下さい。

■キャンセル規約

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。

施行日より7日前（施行日を含め8日以内）

全面キャンセル	無料
人数変更	対応可

施行日より5～6日前（施行日を含め7日以内）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の20%
人数変更	10名未満の人数変更 対応可

施行日より3～4日前（施行日を含め5日以内）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の50%
人数変更	10名未満の人数変更 対応可

施行日より1～2日前（施行日を含め3日）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の80%
人数変更	不可

施行日当日

全面キャンセル	施工料金総額の100%
人数変更	不可

	7日前 ※最終確定日	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
全面キャンセル	無料	お見積り総額(税込)の20%	お見積り総額(税込)の50%	お見積り総額(税込)の80%	お見積り総額(税込)の100%	お見積り総額(税込)の100%	お見積り総額(税込)の100%	施工料金総額の100%
人数変更	対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	不可

キャンセル
& ポリシー



◆ 経営理念

「有難う・笑顔・量産企業」

私達にとって関わる全ての人から頂く「有難う」の言葉、こぼれる「笑顔」が全てです。

私達は常に相手の立場に立って、最適な時間を過ごして頂ける様に心掛け、研究を重ね、新しい事にチャレンジし続けます。そうして沢山の【有難う・笑顔】を量産し続けます。

◆ 我々の使命 (ミッション)

人々の心のやすらぎと満足を 創造し続ける企業で有り続ける

誕生、出会い、結婚、そして別れ、我々は人々の人生の大切なワンシーンにおいてお手伝いをし、役立てる事を誇りに思い、お客様の満足を最優先事項とします。

そして、お客様が求める以上のサービスの提供を常に心がけ、感動を与えられる仕事こそ我々の喜びであり使命とします。

◆ 会社概要

◆ 商号	株式会社 シービーサービス	
◆ 所在地	〒131-0043 東京都墨田区立花 4-10-6	
◆ TEL	03-5631-9530(事業部直通)	
◆ FAX	03-5631-9383	
◆ URL	https://cb-service.co.jp	
◆ E-Mail	banquet@cb-service.co.jp	
◆ 代表取締役社長	岡本 猛	
◆ 資本金	4,000 万円	
◆ 従業員数	200 名	
◆ 営業拠点	<ul style="list-style-type: none">◆ 本社 東京都墨田区立花 4-10-6◆ 品川営業部 東京都品川区大崎 1-18-8◆ セントラルキッチン 東京都墨田区立花 4-10-4◆ 第3キッチン 東京都墨田区立花 5-23-2 サクラハイツ 1.2F◆ 寿司工房 東京都墨田区立花 4-12-7◆ 町屋旬菜亭 東京都荒川区町屋 1-21-19◆ 町屋旬菜亭 貳番館 東京都荒川区町屋 1-2-14 カワバタハイツ 1F	
◆ 事業内容	法要料理の製造販売、ケータリングサービス、パーティーの企画・運営	
	旬菜亭事業部 - http://syunsaitei.com/ 通夜の仕出し料理、法要・法事料理、精進料理を関東一円お届けいたします。お料理と一緒に配膳人の手配も行います。大切な方へのおもてなし、ご葬家のお手伝いを、心をこめていたします。 主な取引先 都内および近県を中心に約 300 社	
	バンケット事業部 - https://www.cbs-catering.com/ 東京・神奈川・千葉・埼玉のパーティー、レセプション、ウエディングや社内懇親会・キックオフ等にぴったりの豊富なメニューをご用意しています。 主な取引先 JETRO 公益財団日本サッカー協会 読売広告社 国際ファッションセンター株式会社 渋谷ヒカリエ 株式会社ミクシィ JAXA がん研有明病院 新江の島水族館 株式会社日立製作所 大和証券株式会社 パテックフィリップジャパン株式会社 スバル興産株式会社 凸版印刷株式会社 ほか、都内近県を中心に約 300 社 国立大学、私立大学、小中高等学校約 200 校 各種団体約 100 団体	