

“まい泉”ヒレかつサンドや、オードブル、お飲み物をまとめてデリバリー!



CBS ケータリング

デリバリープラン

DELIVERY PLAN

デリバリープランA (冷製料理6品、デザート1品)

税別 **27,000円** (税込29,700円)

- 【冷製】
- ・「まい泉」ミニメンチかつバーガー
 - ・釜揚げ桜海老とカッペリーニの冷製ペペロンチーノ
 - ・鱧と引き上げ湯葉の昆布ボン酢ジュレ
 - ・大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風
 - ・ドライフルーツと生ハム カマンベール
 - ・米沢豚肉のローストと塩ラタトゥイユ

【デザート】 ・プチフール



10名分想定

デリバリープランB (冷製料理8品、デザート1品)

税別 **37,000円** (税込40,700円)

- 【冷製】
- ・「まい泉」ヒレかつサンド半分カット
 - ・釜揚げ桜海老とカッペリーニの冷製ペペロンチーノ
 - ・鱧と引き上げ湯葉の昆布ボン酢ジュレ
 - ・大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風
 - ・ドライフルーツと生ハム カマンベール
 - ・米沢豚肉のローストと塩ラタトゥイユ
 - ・金目鯛の炙り ジンジャーレモンドレッシング
 - ・国産牛のゴールドローストビーフ ルッコラとパルメザンチーズ

【デザート】 ・プチフール



10名分想定

デリバリープランC (冷製料理4品、温製料理3品、デザート1品)

税別 **55,000円** (税込60,500円)

- 【冷製】
- ・「まい泉」ミニメンチかつバーガー
 - ・釜揚げ桜海老とカッペリーニの冷製ペペロンチーノ
 - ・鱧と引き上げ湯葉の昆布ボン酢ジュレ
 - ・大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風

- 【温製】
- ・豚肉とさつまいもの黒胡椒風味
 - ・カサゴのセミドライトマトとオリーブ風味
 - ・豚肉のオイスターソース焼きそば

【デザート】 ・プチフール

※温製料理は冷たい状態での納品となります。到着後、ひもを引いて温めてください。



おすすめ!

15名分想定

デリバリープランD (冷製料理5品、温製料理4品、デザート1品)

税別 **72,000円** (税込79,200円)

- 【冷製】
- ・「まい泉」ヒレかつサンド半分カット
 - ・釜揚げ桜海老とカッペリーニの冷製ペペロンチーノ
 - ・鱧と引き上げ湯葉の昆布ボン酢ジュレ
 - ・大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風
 - ・国産牛のゴールドローストビーフ ルッコラとパルメザンチーズ

- 【温製】
- ・若鶏もも肉と茸のフリカッセ
 - ・豚肉とさつまいもの黒胡椒風味
 - ・カサゴのセミドライトマトとオリーブ風味
 - ・シーフードのスパイシーピラフ

【デザート】 ・プチフール

※温製料理は冷たい状態での納品となります。到着後、ひもを引いて温めてください。



おすすめ!

15名分想定

※各メニュー内容と画像はサンプルとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。

配送エリア



【配送費税別 5,000円(税込5,500円)エリア】

千代田区、中央区、港区、新宿区、文京区、台東区、荒川区、墨田区、江東区、品川区、渋谷区、豊島区、北区
・100名様まで一式:税別5,000円(税込5,500円) ※ (例:200名様の場合配送費は税別10,000円(税込11,000円))

【配送費税別 8,000円(税込8,800円)エリア】

大田区、世田谷区、杉並区、練馬区、目黒区、板橋区、足立区、葛飾区、江戸川区、中野区
・100名様まで一式:税別8,000円(税込8,800円) ※ (例:200名様の場合配送費は税別16,000円(税込17,600円))

冷製アラカルト(1セット10名分想定)



◆コールドミート
税別3,500円 (税込3,850円)



◆季節の冷製パスタ
税別3,500円 (税込3,850円)



◆スモークサーモン
税別4,600円 (税込5,060円)



◆ヒレかつサンドハーフ
税別2,150円 (税込2,365円)



◆焼き菓子
税別3,000円 (税込3,300円)



◆フルーツ盛り
税別3,500円 (税込3,850円)



◆ミニメンチかつバーガー
税別1,600円 (税込1,760円)



◆ローストビーフ
税別5,400円 (税込5,940円)



◆唐揚げ&ポテト
税別4,000円 (税込4,400円)

温製アラカルト(1セット15名分想定)



◆白身魚 季節の野菜添え
税別11,000円 (税込12,100円)



◆シーフードのスパイシーピラフ
税別8,000円 (税込8,800円)



◆ペンのカルボナーラチリトマト
税別10,000円 (税込11,000円)



◆海老とパプリカの甘酢ソース
税別13,000円 (税込14,300円)



◆和牛シチュー 季節の野菜添え
税別13,000円 (税込14,300円)



◆若鶏もも肉と茸のフリカッセ
税別9,500円 (税込10,450円)



◆豚肉とさつまいもの黒胡椒風味
税別8,000円 (税込8,800円)



◆焼きそば
税別8,000円 (税込8,800円)

ドリンクメニュー



サントリー
ザ・プレミアム・モルツ 350ml缶
税別400円 / 1本 (税込440円)

サントリー
こだわり酒場のレモンサワー 350ml缶
税別300円 / 1本 (税込330円)

サントリー
角ハイボール缶 350ml缶
税別350円 / 1本 (税込385円)

サントリー
緑茶 伊右衛門 500mlPET
税別250円 / 1本 (税込275円)

サントリー
なっちゃんオレンジ 425mlPET
税別250円 / 1本 (税込275円)

ワイン(赤・白) 750ml ボトル
税別4,000円 / 1本 (税込4,400円)

注意事項

- 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。
- 最低受注金額は税込55,000円+配送費からのご対応となります。
- アラカルトメニュー・単品のみのご注文もご対応可能です。
その場合も最低受注金額は税込55,000円+配送費からのご対応となります。
- 温製料理も冷たい状態でご納品となるため、お召し上がりいただけるまでに1時間程度かかります。内訳は常温に30分、ひもを引いて温まるまでに30分となります。
- 温製メニューは蒸気が出るため、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)
- 温製メニューが含まれる場合、お召し上がりいただく1時間前を納品時間としてご注文ください。(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。
- 料理・ノンアルコール飲料は軽減税率です。
配送費・アルコール飲料は標準税率となります。
- 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。

CS SERVICE

株式会社シービーサービスは、まい泉グループの一員です。