シービーサービス

DELIVERY PLAN

デリバリープラン

10名様分想定

A

34,100円(税込)

- ◆ 《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ポン酢ジュレ
- ◆ 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
- ◆ プティフール

B

46,200円(税込)

- ◆ 《まい泉》ヒレかつサンドハーフカット
- ◆ 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ポン酢ジュレ
- ◆ 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
- ◆ 国産牛のコールドローストビーフ ルッコラとパルメザンチーズ
- ◆ プティフール

15名様分想定

C

68,200円(税込)

- ◆ 《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ポン酢ジュレ
- ◆ 大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風
- ◆ 豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
- ◆ 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
- ◆ プティフール

D

89,100円(税込)

- ◆ 《まい泉》ヒレかつサンドハーフカット
- ◆ 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ポン酢ジュレ
- ◆ 大山鶏肉とロメインレタスのシーザー風
- ◆ 国産牛のコールドローストビーフ ルッコラとパルメザンチーズ
- ◆ 若鶏もも肉と茸のフリカッセ
- ◆ 豚肉とさつま芋の黒胡椒風味
- ◆ 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
- ◆ プティフール

◆ 冷製　◆ 温製　◆ デザート

・商品画像はサンプルです。掲載メニューは予告なく仕様・規格・価格が変更になる場合がございます。
・商品合計金額66,000円(税込)より発注を承ります。
・1回の発注につき、別途配送料6,600円(税込)が発生いたします。
・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。
・発注はご利用日の9営業日前までにお願いいたします。

シービーサービス

ORIGINAL BUFFET PLAN

オリジナルビュッフェプラン

◆冷製　◆温製　◆デザート

A　9品　6,600円/人（税込）

- ◆《まい泉》ミニメンチかつバーガー
- ◆蓮根とベーコンのポテトサラダ
- ◆甘海老のからあげ 中華風マリネ
- ◆塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
- ◆桜山豚肉のグリル ポワブラードソース
- ◆国産鶏肉のカルビ風 チーズソース
- ◆ベビー帆立と長芋の柚子胡椒バター炒め
- ◆イカの肝入りトマトソースのリングイネ
- ◆プティフール各種

B　11品　7,700円/人（税込）

- ◆《まい泉》ヒレかつサンド（ハーフカット）
- ◆丹波黒鶏の生ハムとチーズのサラダ
- ◆ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ◆タコポキ
- ◆桜山豚肉の低温調理 粒マスタードピクルスソース
- ◆豚肉とジャガイモの味噌炒め
- ◆美桜鶏もも肉のソテー プチ野菜のトマトソース
- ◆すずきのポワレ 磯のクリームソース
- ◆的鯛のワイン蒸し ミニトマトとバジルのバターソース
- ◆牛ひき肉の焼きフォー
- ◆プティフール各種

C　13品　8,800円/人（税込）

- ◆江戸前握り寿司
- ◆ドライフルーツ3種 生ハム添え
- ◆白身魚のカルパッチョ 柑橘ドレッシング
- ◆ロミロミサーモン
- ◆水晶チキンのよだれ鶏風
- ◆国産牛のローストビーフ 和風サラダ仕立て
- ◆牛すね肉のスペッツァティーノ 白ワインソース
- ◆白王豚肩ロース肉の低温調理 ロベールソース
- ◆ブリのソテー バルサミコ酢ソース
- ◆的鯛のワイン蒸し ミニトマトとバジルのバターソース
- ◆カルボナーラチリトマトのペンネ
- ◆太麺ソース焼きそば
- ◆プティフール各種

フリードリンク　2時間

◆瓶ビール　◆ウィスキー　◆焼酎（麦・芋）　◆ワイン（赤・白）
◆こだわり酒場のレモンサワー　◆翠ジンソーダ
◆ウーロン茶　◆オレンジジュース　◆コーラ　◆ミネラルウォーター　◆炭酸水

・商品画像はサンプルです。掲載メニューは予告なく仕様・規格・価格が変更になる場合がございます。
・30名様分より発注を承ります。
・発注はご利用日の9営業日前までにお願いいたします。