

DELIVERY PLAN



A

10名様分想定 税込 28,600円



- 《まい泉》ヒレかつサンド半分カット 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
- シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール

B

10名様分想定 税込 35,200円



- 《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

C

10名様分想定 税込 44,000円



- 《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
- シャルキュトリー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

D

10名様分想定 税込 58,300円



- 《まい泉》ヒレかつサンド半分カット 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
- シャルキュトリー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
- フィナンシェ (プレーン)

E

10名様分想定 税込 58,300円



- 《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
- シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール
- 若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
- 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

F

10名様分想定 税込 71,500円



- 《まい泉》ヒレかつサンド半分カット 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
- 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
- フィナンシェ (プレーン)

● 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 28,600円(税込) より発注を承ります。

・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ませ。

・発注はご利用日の 9営業日前 までお願いいたします。

シービーサービス

BUFFET PLAN



スタンダードドリンクプラン

※ 他のドリンクプランへのご変更も承ります。

瓶ビール / ウイスキー / 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 / オレンジジュース / ミネラルウォーター / 炭酸水 / コーラ

A

15品 税込 8,800円/人

- 江戸前握り寿司
 - 《まい泉》ヒレかつサンド (ハーフカット)
 - ケールとロメインレタスのシーザー風サラダ
 - 水晶チキンのタイ風エスニックソース
 - 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
 - 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
～ピンチョス 2種～
 - ミニトマトとパルチーズのカブレーゼ
 - 大根と蒟蒻の味噌仕立て
 - 美桜鶏もも肉のソテー シャンピニオンソース
 - 豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
 - 国産牛すじ肉の土手煮
 - カキとほうれん草のフロレンス風
 - ミートソースのドリア仕立て
 - とろ湯葉とカニの和風リングイネ
 - プティフル各種
- ※ 陶器皿・グラス対応

D

13品 税込 7,700円/人

- 《まい泉》ヒレかつサンド (ハーフカット)
 - サーモンポキのライスサラダ
 - 水晶チキンのタイ風エスニックソース
 - 海老のセビーチェ
 - 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
 - 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
 - 国産牛すじ肉の土手煮
 - 豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
 - 白身魚のボワレ ゴボウとナッツのソース
 - 海老のチリソース和え
 - ミートソースのドリア仕立て
 - カルボナーラチリトマトのペンネ
 - プティフル各種
- ※ 陶器皿・グラス対応

B

11品 税込 7,700円/人

- 握り寿司
 - 《まい泉》ヒレかつサンド (ハーフカット)
 - 鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
 - 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
 - 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
 - 国産牛すじ肉の土手煮
 - 豚肩ロースと冬野菜の塩麹ポトフ仕立て
 - 白身魚のボワレ ゴボウとナッツのソース
 - ミートソースのドリア仕立て
 - とろ湯葉とカニの和風リングイネ
 - プティフル各種
- ※ 陶器皿・グラス対応

E

11品 税込 6,600円/人

- 《まい泉》ミニメンチかつバーガー
 - ケールとロメインレタスのシーザー風サラダ
 - 水晶チキンのタイ風エスニックソース
 - イワシと香味野菜の和風マリネ
 - 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
 - 鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
 - 国産牛すじ肉の土手煮
 - 海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
 - ミートソースのドリア仕立て
 - 豚肉のオイスターソース焼きそば
 - プティフル各種
- ※ 陶器皿・グラス対応

C

9品 税込 6,600円/人

- 握り寿司
 - 《まい泉》ミニメンチかつバーガー
 - 鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
 - ペンネのニース風
 - 国産牛すじ肉の土手煮
 - 牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
 - 海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
 - 豚肉のオイスターソース焼きそば
 - プティフル各種
- ※ 陶器皿・グラス対応



● 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。

・掲載メニューは 2025.12.1 ~ 2026.2.28 の内容です。

・上記はスタンダードドリンクプラン (2時間)・サービススタッフ・備品・配送費が含まれた価格です。

・30名様 (ライトプランは 50名様) より発注を承ります。

・発注はご利用日の 10営業日前 まで、人数変更はご利用日の 5営業日前 までをお願いいたします。

シービーサービス

BUFFET PLAN



ハーフベジタリアンプラン

11品 税込 7,700円/人

- 握り寿司
- イワシと香味野菜の和風マリネ
- 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
- Veg / ショートパスタと野菜のマセドアンサラダ
- Veg / おにやく唐揚げとグリル野菜

- 美桜鶏もも肉のソテー シャンピニオンソース
- 海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
- ミートソースのドリア仕立て
- Veg / 季節野菜のパスタ
- Veg / 厚揚げと大根のステーキ
バルサミコ酢風味 青菜添え
- Veg / フルーツ盛り合わせ

* Veg 表記のお料理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の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。

※ 陶器皿・グラス対応

フィンガーフードプラン

10品 税込 6,600円/人

- 《まい泉》ヒレかつサンド (ハーフカット)
～ ピンチョス 3種 ～
- ミニトマトとパルチーズのカプレーゼ
- 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
～ プリニ 2種 ～
- マスカルポーネのカッサータ風
- 小海老のペペロンチーノ

- ～ 小鉢・フィンガー 3種 ～
- サーモンボキのライスサラダ
- 柚子香るタコの冷製カッペリーニ
- 国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
- プティフル各種

※ 陶器皿・グラス対応

ライトプラン (50名様～)

9品 税込 5,500円/人

- 《まい泉》ヒレかつサンド (ハーフカット)
- 鶏ふりそで肉と野菜のグリルサラダ
- クリームチーズのキッシュ
- 柚子香るタコの冷製カッペリーニ

- 牛たんハンバーグトマト煮込み チーズソース
- 国産牛すじ肉の土手煮
- ミートソースのドリア仕立て
- 豚肉のオイスターソース焼きそば
- プティフル各種

※ 紙皿・プラカップ対応

● 冷製 ● 温製 ● デザート

プレミアムドリンクプラン

+ 税込 1,100円/人

- 下記①～③より
ひとつお選びいただけます
- ① 生ビールサーバー
(お一人様 2杯まで)
- ② ハイボールサーバー
(お一人様 2杯まで)
- ③ スパークリングワイン
(飲み放題)
- 日本酒
- カクテル 各種
(カシス系・ジン系・ウォッカ系)
- 瓶ビール
- ウイスキー 2種
(角・メーカーズマーク)
- 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
- オレンジジュース
- ミネラルウォーター
- 炭酸水
- コーラ
- ジンジャーエール

スタンダードドリンクプラン

- 瓶ビール
- ウイスキー
- 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
- オレンジジュース
- ミネラルウォーター
- 炭酸水
- コーラ

ソフトドリンクプラン

— 税込 550円/人

- 烏龍茶
- オレンジジュース
- ミネラルウォーター
- コーラ
- ジンジャーエール
- コーヒー (HOT)
- 紅茶 (HOT)

ドリンクオプション ノンアルコール

+ 税込 440円/人

- ノンアルコールビール (オールフリー)
- ノンアルコールシャンディーガフ
- ノンアルコール梅酒 (にこり白桃・ソーダ)
- レモン香る白スパークリングワイン
- オレンジ香る赤スパークリングワイン
- ノンアルコールレモンサワー

※ 上記いずれかのドリンクプランへの追加でのみご注文いただけます。

・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。

・掲載メニューは 2025.12.1 ~ 2026.2.28 の内容です。

・上記はスタンダードドリンクプラン (2時間)・サービススタッフ・備品・配送費が含まれた価格です。

・30名様 (ライトプランは50名様) より発注を承ります。

・発注はご利用日の 10営業日前 まで、人数変更はご利用日の 5営業日前 までをお願いいたします。

シービーサービス