パッケージプラン

お料理やドリンクとは別に、ゴミ回収費用（税込5,500円）が発生いたします。

Aプラン　税込 ￥25,300（税別 ￥23,000 ）10名分想定

冷製

- 〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット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

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Bプラン　税込 ￥30,360（税別 ￥27,600）10名分想定

冷製

- 〈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

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Cプラン　税込 ￥38,500（税別 ￥35,000）10名分想定

冷製

- 〈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

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

アラカルト（冷製料理）

蓮根とジャガイモのサラダ
税込 ¥5,720（税別 ¥5,200）

国産豚しゃぶの冷製平打ち麺　香味醤油風味
税込 ¥7,150（税別 ¥6,500）

ペンネのニース風サラダ
税込 ¥6,435（税別 ¥5,850）
海老のセビーチェ
税込 ¥9,625（税別 ¥8,750）
トラウトサーモンとモッツアレラのカプレーゼ仕立て
税込 ¥9,625（税別 ¥8,750）
ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
税込 ¥6,435（税別 ¥5,850）
若鶏の冷製 油淋鶏スタイル
税込 ¥8,250（税別 ¥7,500）
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
税込 ¥8,250（税別 ¥7,500）
国産牛のコールドローストビーフ 和風ソース
税込 ¥10,890（税別 ¥9,900）
シャルキュトリー盛り合わせとカマンベール
税込 ¥9,625（税別 ¥8,750）
塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
税込 ¥7,150（税別 ¥6,500）

Dプラン　税込 ￥51,700（税別 ￥47,000）10名分想定

冷製

- 〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット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

デザート

- フィナンシェ（プレーン）

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Eプラン　税込 ￥51,700（税別 ￥47,000）10名分想定

冷製

- 〈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

温製BOX

- 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

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

Fプラン　税込 ￥62,700（税別 ￥57,000）10名分想定

冷製

- 〈まい泉〉ヒレかつサンドハーフカット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

温製BOX

- 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

デザート

- フィナンシェ（プレーン）

上記メニューは季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。

アラカルト（温製料理）

豚肉のオイスターソース焼きそば
税込 ¥6,435（税別 ¥5,850）

シーフードのスパイシーピラフ
税込 ¥7,150（税別 ¥6,500）
海老とパプリカの甘酢ソース
税込 ¥9,625（税別 ¥8,750）
白身魚のプロヴァンサル
税込 ¥10,560（税別 ¥9,600）
米沢三元豚の低温調理
ハニー風味のコンディマン
税込 ¥10,560（税別 ¥9,600）
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
税込 ¥10,753（税別 ¥9,775）
和牛シチュー 季節の野菜添え
税込 ¥10,753（税別 ¥9,775）

●まい泉

まい泉ヒレかつサンドハーフカット
税込 ¥2,750（税別 ¥2,500）
まい泉ミニメンチかつバーガー
税込 ¥2,200（税別 ¥2,000）

●デザート

フィナンシェ（プレーン）
税込 ¥7,150（税別 ¥6,500）

●ドリンク　※ドリンクのみのご注文はできません。

サントリー ザ・プレミアム・モルツ 350ml缶
税込 ¥440 / 1本（税別 ¥400）
サントリー こだわり酒場のレモンサワー 350ml缶
税込 ¥330 / 1本（税別 ¥300）
サントリー 角ハイボール缶 350ml缶
税込 ¥385 / 1本（税別 ¥350）
サントリー 緑茶 伊右衛門 500mlPET
税込 ¥270 / 1本（税別 ¥250）
サントリー なっちゃんオレンジ 425mlPET
税込 ¥270 / 1本（税別 ¥250）
ワイン（赤・白）750mlボトル
税込 ¥4,400 / 1本（税別 ¥4,000）

配送エリア

◇配送エリア・エリア別最低受注額について

配送エリアは東京23区内となっております。
23区外へのお届けをご希望の場合はご相談下さい。
最低受注額は25,300円（税込）～となっております。

ステーションコンファレンス川崎も配達可能です。

注意事項（パッケージプラン）

- 表示プランの価格は配送料を含むものとなっております。
- 表示メニューについて、季節によって食材が変更されるためイメージメニューとなっております。
- ご注文と数量確定はご利用日の7日前までにお願いいたします。
- 最低受注額は 25,300円（税込）～となっております。
- お料理は冷たい状態での納品となるため、温製料理についてはお召し上がりいただけるまでに1時間程度かかります。内訳としては常温に20分、ひもを引いて温まるまでに40分となります。
- 温製料理は蒸気が出るため、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時間幅でご注文お願いいたします。（例：15:00～16:00納品）
- 温製料理が含まれる場合、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。
- 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。

CBSケータリング

届けたいのは、おいしい時間です。

CBSケータリング