

CB CATERING

絶品の料理と上質なひとときを届けるケータリング

特別な空間を、あなたのもとへ.....

OUR SERVICE

◎ 幅広い料理対応と本格クオリティ

和洋折衷の多彩なメニューに対応。
職人の技が光る、本格的な料理をお届けいたします。



◎ 国際基準の食品安全管理

ISO22000を取得し、徹底した衛生・品質管理を実施。
安心してお任せいただける体制を整えています。



◎ SDGsへの取り組み

- ・陶器やグラスを使用し、プラスチック使用を最小限に。
- ・造花を活用した装飾で環境負荷を軽減し、持続可能な空間づくりを実現。
- ・多様な文化や背景を持つスタッフが協力し、相互理解を大切にしながら業務に取り組んでいます。



◎ 洗練されたサービスの品質

継続的な教育と研修により、高水準のサービスを維持。
大切な場にふさわしいおもてなしをお届けします。




【お申込み・お問い合わせ】

TAKANAWA GATEWAY Convention Center
ご予約・お問い合わせ 平日 10:00-17:00

TEL : 03-6332-7575

E-mail: takanawagateway-cc@jebl.co.jp

 CBケータリング



お一人様

15品 **8,000円** (税別) / 8,800円(税込)

※2時間飲み放題込み
(スタンダードプラン)

～Cold～

江戸前握り寿司

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
 マスカルポーネとポテトサラダ ベーコン添え
 米沢三元豚の低温調理と搾菜の冷製チンジャオ風
 冷製平打ち麺 ヤリイカとねばねば野菜の胡麻醤油風味
 国産牛のゴールドローストビーフ和風ソース

～ピンチョス2種～

・ミニトマトとパー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

～Hot～

岩手県産赤鶏のソテー ディアブルソース

国産牛すじのおろしポン酢風味
 和牛シチュー 季節の野菜添え
 海老のチリソース和え
 シーフードのタイ風カレーピラフ
 ベーコンとソーセージ、ほうれん草のパペロンチーノ

～Dessert～

プティフル各種



お一人様

6,500円 (税別) / 7,150円(税込)

※2時間飲み放題込み
(スタンダードプラン)

11品 寿司プラン



～Cold～

握り寿司

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
 小海老と数の子の辛子マヨ和え
 焼豚の冷製抹茶うどん
 国産牛のローストビーフ 和風ソース

～Hot～

岩手県産赤鶏のソテー ディアブルソース
 国産牛すじのおろしポン酢風味
 トラウトサーモンの七味味噌焼き
 あさりの和風バターライス
 ペンネと彩野菜のトマト風味

～Dessert～

プティフル各種

13品 バラエティプラン



～Cold～

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
 マスカルポーネとポテトサラダ ベーコン添え
 水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
 鮭と夏野菜のエスカベッシュ
 焼豚の冷製抹茶うどん
 国産牛のローストビーフ 和風ソース

～Hot～

岩手県産赤鶏のソテー ディアブルソース
 国産牛すじのおろしポン酢風味
 白身魚のボイル バジルバターとトマトソース
 海老と根菜の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
 あさりの和風バターライス
 沖縄風焼きそば

～Dessert～

プティフル各種

11品 ハーフベジタリアンプラン



～Cold～

握り寿司

鮭と夏野菜のエスカベッシュ
 国産牛のローストビーフ 和風ソース
 (Veg) 絹揚げ豆腐と南蛮風
 (Veg) おにやく唐揚げとグリン野菜

～Hot～

岩手県産赤鶏ソテー ディアブルソース
 トラウトサーモンの七味味噌焼き
 シーフードのタイ風カレーピラフ
 (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) 豆腐ミートソースのスバゲッティ

～Dessert～

フルーツ盛り合わせ

※ (Veg) はベジタリアンフードになります

10品 卓盛りプラン



～Cold～

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
 水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
 冷製平打ち麺 ヤリイカとねばねば野菜の胡麻醤油風味
 クリームチーズのキッシュ
 国産牛のローストビーフ 和風ソース

～Hot～

国産牛すじのおろしポン酢風味
 国産鶏肉のシュケメルリ風
 海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
 シーフードのタイ風カレーピラフ

～Dessert～

プティフル各種

buffetプランのご注文に関する注意事項

※最低受注額181,500円(税込)よりご注文を承ります。30名様以下の場合でもお気軽にご相談ください。
 ※会場の場所、時間帯、条件によって遠方費用、夜間費用、延長費用などが発生いたします。
 ※施行日の1週間前までにご注文を確定ください。
 ※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はお断りしております。
 ※商品画像はイメージで、料理内容、容器が変更になる場合がございます。

各プランに下記の費用が含まれております。



料理 飲み放題 (120分制) 配送費 会場の設置～撤収 サービススタッフ テーブルクロス 備品類

お一人様

5,500円 (税別) / 6,050円(税込)

※2時間飲み放題込み (スタンダードプラン)

9品 寿司プラン



〜Cold〜
握り寿司

まい泉ミニメンチかつバーガー
ブルドボークのタコサラダ仕立て
焼豚の冷製抹茶うどん

〜Hot〜

水餃子 台湾仕立て
豚バラの韓国風炒め
海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
沖縄風焼きそば

〜Dessert〜
ブティフル各種

11品 バラエティプラン



〜Cold〜

まい泉ミニメンチかつバーガー
マスカルポーネとポテトサラダ ベーコン添え
水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
絹揚げ豆腐の南蛮風
冷製平打ち麺 ヤリイカとねばねは野菜の胡麻醤油風味

〜Hot〜

水餃子 台湾仕立て
豚バラの韓国風炒め
海老と蓮根の落とし揚げ 生姜風味のあんかけ
ペンネと彩野菜のトマト風味
あさりの和風バターライス

〜Dessert〜
ブティフル各種



10品 フィンガーフードプラン



まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)

〜ピンチョス3種〜

枝豆アラフェルとミニトマト
スパイシーシュリンプとズッキーニ
大根と蒟蒻の味噌仕立て

〜フィンガー3種〜

冷製平打ち麺 ヤリイカとねばねは野菜の胡麻醤油風味
水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
国産牛のローストビーフ 和風ソース

〜フリニ2種〜

スモークサーモンのタルタルとワカメ
マスカルポーネのカッサータ風

〜Dessert〜
ブティフル各種

7品 卓盛り軽食プラン



〜Cold〜

まい泉ミニメンチかつバーガー
水晶チキンと赤茄子のサクサク黒胡椒風味
小海老と数の子の辛子マヨ和え
焼豚の冷製抹茶うどん

〜Hot〜

根菜の酢豚
あさりの和風バターライス

〜Dessert〜
ブティフル各種



ライトプラン お一人様

9品 4,500円 (税別) / 4,950円(税込)

軽食ライトプラン

〜Cold〜

まい泉ヒレかつサンド(ハーフカット)
クリームチーズのキッシュ
マスカルポーネとポテトサラダ ベーコン添え
焼豚の冷製抹茶うどん

〜Hot〜

水餃子 台湾仕立て
根菜の酢豚
あさりの和風バターライス
ペンネと彩野菜のトマト風味

〜Dessert〜
ブティフル各種

※ライトプラン限定 2時間飲み放題込み

紙皿・プラカップ対応

50名様から承ります

〜ライトプラン限定 飲み放題 2時間メニュー〜

瓶ビール(お一人様1本)/ウイスキー/焼酎(芋麦)/
ワイン(赤白)/翠ジンソーダ/こだわり酒場のレモンサワー/
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

～懐石プラン～

※2時間飲み放題込み
(スタンダードプラン)

8,000円

(税別/お一人様)
(8,800円税込)



25名様から承っております。

～先附～
子持烏賊・イクラ・金目鯛味噌焼き・
湯葉菜の花わさび
～前菜五種～
玉子焼き・鯖昆布巻・
鏡狸揚げ・蓮根・
花かつら・ワカサギ
～煮物～
飛騨節
～焼き物替り～
ローストポークと大根煮、パルサミソ
～お造り～
鮪赤身・カンパチ・烏賊・甘海老

10,000円

(税別/お一人様)
(11,000円税込)



20名様から承っております。

～九割マス～
ドライフルーツのパイ包み
銘酒の香草トマトマリネ
ローストポーク・パルサミソソース
白身魚のマンガーエスカベッシュ
飛騨節
サーモンマリネ
金目鯛味噌焼き
湯葉菜の花わさび
鏡狸揚げ
～お造り～
鮪中トロ・甘海老・烏賊のり巻き
～揚げ物～
天麩羅五種類
(コーンボール・木ノ子・茄子・オクラ・海老)

DRINK

ドリンクのみ
ご注文も可能!

～2時間飲み放題メニュー～

お一人様

スタンダードプラン 1,500円(1,650円税込)

【アルコール】

瓶ビール/ウイスキー/焼酎(芋麦)/ワイン(赤白)/カシス/翠ジンソーダ/
こだわり酒場のレモンサワー

【ソフトドリンク】

ジンジャーエール/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

お一人様

プレミアムプラン 2,200円(2,420円税込)

※スタンダードプランに下記ドリンクが追加されます

スパークリングワイン/日本酒/カクテル各種(ジン/ウォッカなど)
ウイスキー2種(メーカーズマーク)
ノンアルコールビール(オールフリー)

お一人様

ソフトプラン 1,000円(1,100円税込)

ジンジャーエール/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/コーヒー・紅茶(ホット&アイス)

生ビールサーバー(30杯想定)

20,000円 (22,000円税込)

含まれるもの：ビールサーバー1台・ビール樽10L_1樽
(追加オプション) ビール樽 (10L)：15,000円/樽 (16,500円税込)

角ハイボールサーバー(30杯想定)

22,500円 (24,750円税込)

含まれるもの：角ハイボールサーバー1台・ハイボール樽10L_1樽
(追加オプション) ハイボール樽 (10L)：17,500円/樽 (19,250円税込)

ドリンクのみの最低受注に関して

※buffetプランと卓盛りプランを注文されない場合

飲料代 + 人件費 + 配送費 + 備品費

①飲料代のみの金額が165,000円(税込)～承っております。例：スタンダードドリンクプランのみ：100名様分～承っております。

②人件費について 23,100円/1人(税込)※40名様単位で1人スタッフ費を追加いたします。

③配送費について 11,000円/1式(税込)※100名様単位で1式を追加いたします。

④備品費について 220円/1名様(税込)

OPTION

出張板前 握り寿司



お一人様 5種5貫 3,080円(税込)～

熟練の寿司職人が、
その場で握る特別な一貫
上質な空間にふさわしい、
洗練されたおもてなし。

国産牛

現地ローストビーフカット



お一人様 約50g 2,200円(税込)～

厳選した国産牛を
その場で切り分ける贅沢
切りたてならではの旨みと臨場感が、
ひとときをより特別なものへ

ロゴ対応



◎マカロン：495円(税込)/個
(50個～承ります)
◎クッキー：330円(税込)/個
(50個～承ります)
◎ロゴ入りチョコプレート：5,500円(税込)/個

※その他、ご希望に応じて対応いたします。

オリジナル

テーブルコーディネート



専属コーディネーターが手掛ける、
完全オーダーメイドの空間演出。
一つひとつのご要望に寄り添い、
唯一無二のひとときを創り上げます。
既成プランでは実現できない、特別な体験を。

※内容に応じて個別にご提案・お見積りいたします。

チョコレートファウンテン

約40名様プラン 79,200円(税込)～

含まれるもの：チョコ4kg、ファウンテン機械1台、
串、フルーツ/マシュマロなど

(追加オプション) チョコ/マシュマロ/
フルーツ一式追加1セット(10名分) 15,400円(税込)

鏡開き

樽酒 4斗樽に1斗酒入り 121,000円(税込)～

含まれるもの：樽酒4斗鏡開き用/
樽酒1斗/樽台/配送費

・ダミー樽 (4斗樽1斗酒無し)
樽台込み：60,500円(税込)/1樽

オプションのご注文に関する注意事項

※施工1ヶ月前までにご注文確定をお願いいたします。
※確定のご連絡(=ケーターリング発注書受理)後はキャンセル料が発生いたします。
詳細な内容についてはお気軽にお問い合わせください。
※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はお断りしております。
※基本的に料理とセットでご注文いただくオプションとなっております。
オプション単品でのご注文をお求めの場合はご相談ください。

人数変更期日

・お見積り内容・メニュー等、ケーターリング内容の確定は、旅行日より7日前までとなります。
・施工日3営業日前(※土日祝を除く)の12:00までのご連絡で10名様未満の変更を承ります。

7日前

※最終内容確定日
変更可能

3営業日前

(※土日祝を除く)
12:00まで
10名未満の人数変更は対応可

3営業日前

12:00以降変更不可

キャンセルポリシー

・確定のご連絡(=ケーターリング発注書受理)後、本番30日前から本番7日前までに
キャンセルされた場合、お見積り総額の5%のキャンセル料が発生いたします。

7日前

お見積り総額
5%

6日～5日前

お見積り総額
20%

4日～3日前

お見積り総額
50%

2日前～前日

お見積り総額
80%

当日

旅行料総額
100%