

CBSケータリングとは？

当社のケータリングサービスは、お料理のご用意から、宅配、そしてパーティー運営まで、オードブル、デリバリー、ホテルのバンケットサービス、全ての業種を包括したサービスをご提供しています。

“特別な一日”だからこそ
お応えしたい-----

お一人様
5,000円 (税別)
5,500円 (税込)

9品



～Cold～

- ・まい泉ミニメンチかつバーガー
- ・水晶チキンと青菜のサラダ ナッツ風味
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風

～Hot～

- ・鶏肉の南蛮あんかけ タルタルソース添え
- ・国産豚肉の角煮 イタリアン
- ・ボイル帆立のチリソース炒め
- ・シーフードのスパイシーピラフ

～Dessert～

- ・プティフル各種

お一人様
6,000円 (税別)
6,600円 (税込)

11品



～Cold～

- ・まい泉ヒレかつサンドハーフカット
- ・水晶チキンと青菜のサラダ ナッツ風味
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 桜のソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・ボイル帆立のチリソース炒め
- ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ

～Dessert～

- ・プティフル各種

11種類
飲み放題
2時間制

2025.3.1 Sat 2025.5.31 Sat

お一人様

7,000円 (税別)
7,700円 (税込)

13品



～Cold～

- ・江戸前握り寿司
- ・まい泉ヒレかつサンドハーフカット
- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～Hot～

- ・米沢三元豚の低温調理 桜のソース
- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・和牛シチュー 季節の野菜添え
- ・ボイル帆立のチリソース炒め
- ・遊子だんだん鰯の低温調理 照り焼きソース
- ・牛すじ肉と野菜トマト風味リングイネ

～Dessert～

- ・プティフル各種

フリードリンク 2時間付

瓶ビール/ウィスキー/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/アップルジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

◆ お客様のご要望にお応えしたPLANをご提案いたします。お気軽にお申し付けくださいませ。



オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

※ 最低受注金額165,000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。
※ 施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。
※ 品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。
※ 料理内容と器が変更になる場合がございます。 ※ こちらの商品画像はサンプルとなっております。
ご理解の程よろしくお願い申し上げます。
※ 各種掲載メニューは2025年3月1日～2025年5月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。

【お申込み・お問い合わせ】

TAKANAWA GATEWAY Convention Center
開業準備室

TEL: 03-3510-3734

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

ご予約・お問い合わせ 平日 10:00-17:00

11種類
飲み放題
2時間制

2025.3.1 Sat 2025.5.31 Sat

すべてのゲストが多種類の料理を味わえる！

ベジタリアンの方向けの料理や、ヴィーガン料理、ムスリムの方向けのハラール料理を、一般的なお料理とは別に分けてご用意するのではなく、共通して食べられるものができるだけ多くご提案することで、同じ食事を共有する喜びを感じていただくことができます。

フィンガーフード Plan

お一人様 **5,000円** (税別)
5,500円 (税込)

10品



～Cold～

- ・《まい泉》ヒレかつサンドハーフ

～ピンチョス～

- ・ミニトマトとパルチーズのカブレゼ
- ・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

～小鉢～

- ・塩焼き砂肝のネギ生姜ポン酢ジュレ
- ・しらすの冷製平打ち麺 四川風
- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース

～カナッペ～

- ・ポークリエット
- ・スモークサーモンのタルタルとワカモレ

～Dessert～

- ・プティフール各種

ハーフ ベジタリアン Plan

お一人様 **6,000円** (税別)
6,600円 (税込)

10品



～Cold～

- ・国産牛のコールドローストビーフ、和風ソース
- ・ベビー帆立とブロッコリーの冷製アヒージョ
- ・(Veg)春野菜の冷製パスタ
- ・(Veg)ガドガド風サラダ

～Hot～

- ・美桜鶏もも肉のソテー 木の芽味噌風味
- ・海老とパプリカの甘酢ソース
- ・シーフードのスパイシーピラフ
- ・(Veg)春野菜のクリームシチュー
- ・(Veg)厚揚げと大根のステーキ バルサミコ酢風味 青菜添え

～Dessert～

- ・(Veg)フルーツ盛り合わせ

(Veg)と表記している料理につきまして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。

フリードリンク 2時間付

瓶ビール/ウィスキー/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/アップルジュース/ミネラルウォーター/炭酸水/コーラ

◆各種掲載メニューは2025年3月1日～2025年5月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。

◆お客様のご要望にお応えしたPLANをご提案いたします。お気軽にお申し付けくださいませ。



オリジナルビュッフェプランのご注文に関する注意事項

※ 最低受注金額165,000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ませ。

※ 施行日から1週間前までにご注文の確定をお願いいたします。※品質・衛生管理、安全性の確保のため、お料理のお持ち帰りはお断りしております。

※ 料理内容と器が変更になる場合がございます。※こちらの商品画像はサンプルとなっております。ご理解の程よろしくをお願いいたします。

※ 各種掲載メニューは2025年3月1日～2025年5月31日までとなります。メニュー内容は季節に応じて変更となります。