

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 9,900 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)
- 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プレーゼ
- スパイシーシュリンプとズッキーニ
- 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、ほうれん草のペペロンチーノ
- プティフル各種

※ 陶器皿・グラス対応

D

11品 税込 7,150 円/人

- 《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 ヤリイカとねばねば野菜の胡麻醤油風味
- 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
- プティフル各種

※ 陶器皿・グラス対応

B

11品 税込 8,250 円/人

- 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
- 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
- プティフル各種

※ 陶器皿・グラス対応

E

9品 税込 6,050 円/人

- 《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
- 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
- プティフル各種

※ 陶器皿・グラス対応

C

10品 税込 8,250 円/人

- 《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
- 国産牛すじのおろしポン酢風味
- 国産鶏肉のシュクメルリ風
- 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
- 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。

・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。

・プランにより最低発注人数が異なりますのでご相談ください。

・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