



CBSが選ばれる理由

①和と洋の創作料理

主催者様からのご要望、参加者様の年齢や属性に合わせた オリジナルメニューをご用意いたします。おしゃれで美味しかったという思い出を提供することが私たちの役目です。

②充実したサービススタッフ

会場設営やドリンクサービス、パッシングを行い、大規模会場でも密な連携でお客様をケアします。

③ISO22000の安心安全の食品管理

ケータリング業界でISO22000を取得している企業はまだ少なく、当社の特長のひとつです。国際基準に基づく高度な食品安全管理システムを採用し、安全性と品質を第一に考えた提供体制を整えています。食材の仕入れから保管、調理、配送まで、衛生管理を徹底したプロフェッショナルのチームが、食の安全性を守りつつお客様の期待に応えるサービスを提供します。企業イベントからプライベートパーティーまで、お客様の大切なひと時に『安全』と『信頼』をお届けします。

④SDGs取り組み

・持続可能な食文化の推進

当社のパーティーでは、陶器の皿やグラスを使用しており、プラスチックの使用を最小限に抑えています。この取り組みにより、環境への負荷を軽減し、持続可能な食文化を促進しています。

・自然の美しさを大切に

装飾には主に造花を使用しており、花の栽培や輸送に伴う環境負荷を削減しています。これにより、持続可能な資源の利用を図りつつ、会場を華やかに演出しています。

・多様な文化の共生

私たちの職場では、日本人のスタッフに加え、フィリピン、ベトナム、ミャンマーなどの国からの仲間と共に働いています。異なる文化や背景を持つスタッフが協力することで、多様性を尊重し、相互理解を深めています。

年間3,000件の
施工実績



会社概要

CBS SERVICE

株式会社シービーサービス
所在地 〒116-0014 東京都荒川区東日暮里2-48-8
代表取締役社長 藤代 忠和
資本金 1,000万円
従業員数 200名
営業拠点
本社 東京都荒川区東日暮里2-48-8
品川営業所 東京都品川区大崎1-18-8
町屋旬菜亭 東京都荒川区町屋1-21-19
株主 井筒まい泉株式会社（100%出資）サントリーグループ



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
- ・遊子だんだん鱈の低温調理 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

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
- ・遊子だんだん鱈の低温調理 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

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

※上記メニューはサンプルメニューとなります。ご予算や季節にあわせてメニューは変更いたします。

※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いたします。

※サービス員人件費 別途頂戴致します。

お問い合わせ ご質問やご要望はお気軽にご相談ください。

ペリエホール

〒260-0031 千葉県千葉市中央区新千葉1-1-1 ペリエ千葉7階

予約TEL：043-445-8300 (平日 10:00～18:00)

FAX：043-445-7900

E-MAIL：yoyaku@periehall.jp

2025年3月現在