

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23,000円（税別）～となっております。



注意事項

- ・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。
- ・本施設ご利用日の1か月以上前にご注文ください。
- ・最終人数確定はご利用日の10営業日前にご決定ください。
- ・キャンセル料金は本施設「会員利用規約」に準じます。
- ・最低受注額は **23,000円（税別）**～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。
- ・駐車場スペースがない場合は、お客様に搬入のお手伝いをいただく場合がございます。予めご了承ください。
- ・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。

【お問い合わせ】

株式会社マイナビ マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局

〒104-0061 東京都中央区銀座4-12-15 歌舞伎座タワー22F

E-mail: kr-place_info@mynavi.jp TEL.03-5565-4771

マイナビPLACE
歌舞伎座タワー

届けたいのは、
おいしい時間
です。

CBSケータリング

パッケージプラン

Aプラン 税別 ¥23,000



- 冷製**
- ・〈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

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 税別 ¥27,600



- 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 税別 ¥35,000



- 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。

Dプラン 税別 ¥47,000



- 冷製**
- ・〈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
- 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 税別 ¥47,000



- 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 税別 ¥57,000



- 冷製**
- ・〈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
- 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スピラフ

- 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。

- まい泉
まい泉ヒレかつサンド半分カット 税別 ¥2,500
まい泉ミニメンチかつバーガー 税別 ¥2,000
- デザート
フィナンシェ (プレーン) 税別 ¥6,500

- ドリンク
サントリー 緑茶 伊右衛門 500mlPET 1本/税別 ¥250
サントリー なっちゃんオレンジ 425mlPET 1本/税別 ¥250

【お問い合わせ】

株式会社マイナビ マイナビPLACE | 歌舞伎座タワー運営事務局

〒104-0061 東京都中央区銀座4-12-15 歌舞伎座タワー22F

E-mail: kr-place_info@mynavi.jp TEL.03-5565-4771

マイナビPLACE
歌舞伎座タワー