

株式会社シービーサービス
新型コロナウイルス感染拡大防止の取り組み

弊社はケータリングサービスのご提供に際し、お客様や従業員の安全・安心のため下記の様な感染症の拡大防止に取り組んでおります。

<p>【ケータリング・仕出しの際の営業方法】</p> <ul style="list-style-type: none">・お客様のご要望に合わせて、電話やオンラインでの商談が可能な場合は、出来る限り対面商談ではない方法を採用する。(GoogleMeetsやZoomなどの活用)・対面営業の場合も、可能な限りマスクを着用し、携帯用アルコールスプレー等で適時消毒を行う。
<p>【ケータリング・仕出しの際の会場提案】</p> <ul style="list-style-type: none">・ゲストの参加人数に対しての会場サイズは、密を避けるレイアウト提案の元で適切なアドバイスを行う。・着席の場合は、1テーブルの人数に配慮し、対面着席を避けるレイアウトの工夫を行う。・立食の場合も、チャシテーブル数を多めに設定し、参加ゲストが分散できるレイアウトを提案する。・消毒用アルコールスプレーをゲスト用で必ず持参し、会場入り口や料理卓、ドリンク卓など、ゲストが使用しやすい場所に配置する。・buffetの様に料理テーブルを設ける場合は、料理の設置場所を分散し、ゲストが1か所に集中しないように、会場レイアウトに配慮する。・ドリンクテーブルも料理テーブル同様に、数か所の設置を推奨し、ゲストが1か所に集中しないよう配慮する。・定期的に、出入口の扉や窓などを開放し、会場内換気を心掛ける。・スタッフの作業上必要なバックヤードに関しても、サイズなどに配慮して、会場担当者や幹事様と相談を行う。
<p>【ケータリング・仕出しの料理の提供方法】</p> <ul style="list-style-type: none">・ワンプレートやお重などの個食での対応を推奨する。・buffet形式での提供の際も可能な限り小さな器に1食分ごとに盛り付けた対応を行う。・buffetの様な料理テーブルを設ける場合は、料理の設置場所を分散し、ゲストが1か所に集中しないように、会場レイアウトに配慮する。・必要に応じてスタッフによる取り分けサービスを実施する。・多数の方が同一のトングや食器に触れる機会を限りなく減らす対策をとる。・スタッフはマスクとビニール手袋を着用して給仕を行う。
<p>【ケータリング・仕出しの飲料の提供方法】</p> <ul style="list-style-type: none">・缶飲料や小型(500ml以下)のペットボトルなどでの提供方法を推奨する。・グラスではなく、プラカップでの提供方法を推奨する。・通常のドリンクコーナー提供の際も、ビールに関しては、瓶ではなく缶で提供を行う。 ※瓶の場合、多数の方が注ぎ周りなどで瓶に手を触れるため予防の観点で。・多数の方が同一のボトルやグラスに触れる機会を限りなく減らす対策をとる。・スタッフはマスクとビニール手袋を着用して給仕を行う。

お客様に気持ちよく、安心してご利用頂ける様、今後も感染症の状況を確認しながら、適切に対応して参ります。お客様にはご不便をお掛けいたしますが、何卒ご理解、ご協力賜ります様お願い申し上げます。

2020年6月吉日
株式会社シービーサービス 営業本部

カジュアル プラン

お1人様 3,500円

SAMPLE MENU 計10品

冷製料理

創作手毬寿司

【プティアミューズ】

- チェリートマトとモッツアレラチーズのカプレゼ
- ソーセージとポテトのカリーブルスト
- 鶏つくねとズッキーニのテリヤキソース
- 北海道産クリームチーズのカッサータ風
- ラタトゥイユのカナッペ
- 甲イカと紅芯大根の梅肉風味
- 博多地鶏の生ハム キノコのマリネ添え
- プチパンのバラエティサンドウィッチ

デザート

パティシエ特製プティフル



ドリンクメニュー

スタンダードプラン (フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。



オリジナルブッフェ プラン

お1人様 4,000円

SAMPLE MENU 計10品

冷製料理

創作押し寿司

小柱と季節野菜のサラダ 黒酢ドレッシング

ミックスサンドウィッチ

鴨胸肉の黒胡椒風味 オレンジ飾り

スモークカジキのカルパッチョ 濃縮バルサミコソース

温製料理

桜山豚のロースト 粒マスタードソース

サーモンのベアルネーズソース焼き

野沢菜チャーハン

シェフのおすすめパスタ

デザート

パティシエ特製カットケーキ



ドリンクメニュー

スタンダードプラン
(フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。



スーペリアブッフェ プラン

お1人様 5,000円

SAMPLE MENU 計12品

冷製料理

江戸前握り寿司

蒸し鶏ときゅうり、トマトのシンガポール風
小海老とコンキリエのバジルマヨネーズ和え
リ・ドヴォーのロール仕立て 粒マスタードと共に
アジのエスカベッシュ スプラウト添え
国産牛のコールドローストビーフ 水菜サラダを添えて

温製料理

白王豚のロースト オニオンソース

若鶏のトマト煮込み 香草風味

スズキのポワレ タブナードソース

ジャンバラヤ

シェフのおすすめパスタ

デザート

パティシエ特製プティフル



ドリンクメニュー

スタンダードプラン
(フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン
ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようお願い申し上げます。



プレミアムブッフェ プラン

お1人様 6,000円

SAMPLE MENU 計17品

冷製料理

江戸前握り寿司

プティアミューズ各種

鶏胸肉と小松菜のボン酢ジュレ / カボチャの冷製ポタージュ シナモンの香り
イトヨリ鯛のフレンチマスタードマリネ / タコとポテトのジェノバ風

武州鴨ロースの冷製 エスプレッソソース

豚バラ肉の和風マリネ 根菜を添えて

炙りサーモンとアボカドのカリフォルニア風

マンガリツアボークの生ハムとカマンベールチーズの盛り合わせ

国産牛のゴールドローストビーフ 水菜サラダを添えて

温製料理

仔牛すね肉のプロヴァンス風煮込み

美桜鶏のソテー ガーリックベッパーソース

真鯛のスチーム サフラン風味のクリームソース

オマール海老とハマグリのアクアパッツァ

シェフのおすすめパスタ

デザート

パティシエ特製プティフル

旬の果実のカップデザート各種



ドリンクメニュー

スタンダードプラン
(フリードリンク / 2h)



瓶ビール / 焼酎 / ウィスキー / 赤・白ワイン

ウーロン茶 / オレンジジュース / ミネラルウォーター

※写真はすべてイメージです。※旬の新鮮な食材を厳選して使用してメニューを構成しております。メニューに関しては、1週間前までに確定メニューをご提示させていただきます。ご理解、ご了承いただけますようよろしくお願い申し上げます。





● 出張板前 握り寿司



● ローストビーフカットサービス



● サンパショー



● まぐろの解体ショー

オプションメニュー



えらべるオプションで
会場を盛り上げます

🐟 まぐろの解体ショー	1頭 (30kg ~)	1頭 300,000円 ~100名より
	出張板前 握り寿司	お1人様+ 1,600円 50名より
	ローストビーフカットサービス	お1人様+ 1,600円 50名より
	生ハムカットサービス	お1人様+ 1,000円 80名より
👨‍🍳 シェフ・板前出張	ガーデンパーティー	応相談
	縁日屋台	応相談
	ほか現地調理	応相談
	デザートbuffet	お1人様+ 1,600円 50名より
🍰 デザート	アイスクリーム	お1人様+ 500円 80名より
	チョコレートファウンテン	お1人様+ 1,000円 80名より
	スクエアケーキ (大)	応相談
	特注オリジナルケーキ	応相談
	特注オリジナルスイーツ	応相談
	特注オリジナル焼き菓子	応相談
	サンパショー	ダンサー 5人 200,000円 ~
🎭 パフォーマンス	フレアバーテンショー	150,000円 ~
	バーテンダー	応相談
	コンパニオン	20,000円 ~
	マジシャン	80,000円 ~
	生演奏	応相談
	バルーンアーティスト	応相談
	鏡割り準備	応相談
🏠 式典用品	オリジナル樽・升	応相談
	はっぴ制作	応相談
	ポスター制作	応相談
🎵 機材レンタル	音響機器	応相談



ドリンクプラン



ソフトドリンク
プラン

スタンダード
プラン

デラックス
プラン

カウントドリンク

アルコール類各種……………お1人様 500円
 コーヒー／紅茶……………お1人様 350円
 ソフトドリンク各種……………お1人様 300円

※最少人数 30 名様～最多人数 600 名様

ドリンクオプション

シャンパン…………… 1本 8,000円～
 スパークリングワイン…… 1本 3,500円～
 生ビール (10L 樽) …… 15,000円
ビールサーバーセット (ガス式) 一式
 追加生樽……………10,000円
 指定銘柄の手配…………… 応相談
 オリジナルカクテル…………… 応相談
 ホットワイン…………… 応相談

料金 (お1人様)	600円	1,200円	1,500円
ビール		○	○
赤・白ワイン		○	○
ウイスキー		○	○
焼酎		○	○
日本酒			○
カクテル各種 <small>(カシス系・ジン系・ウォッカ系 …etc)</small>			○
ウーロン茶	○	○	○
オレンジジュース	○	○	○
ミネラルウォーター	○	○	○
アップルジュース	○		○
コーラ	○		○
コーヒー	○		
紅茶	○		

※最少人数 30 名様～最多人数 600 名様

ドリンク・ほか

変更できるセレクトメニュー



🕒 開催時間変更	2 時間	0 円 (プランに含まれています)
	2 時間未満に変更	応相談
	2 時間以上に変更	応相談
🍷 お料理	各プラン対応メニュー	0 円 (プランに含まれています)
	食材指定	応相談
	調理指定	応相談
	アレルギー対応	応相談
	ベジタリアン	応相談
	ハラール	応相談
🍷 + 🕒 飲み放題延長 (1 時間ごと)	ソフトドリンクのみ	お 1 人様 +300 円
	アルコールを含む	お 1 人様 +600 円
	お酒の種類を増やした場合	お 1 人様 +750 円～
🍷 カウントドリンクに変更	お飲み頂いた杯数分のみ	実数計上
	標準装飾	0 円 (プランに含まれています)
🌟 装飾	テーブルコーディネート	30,000 円～
	生花 (単品)	30,000 円～
	テーブルクロス手配 (単品)	1 枚 1,000 円～
	23 区内	0 円 (プランに含まれています)
🚚 配送	23 区外	応相談



料金表

ハイクラスプラン



スタンダードプラン



セッティングプラン



学校向けプラン



プラン説明	少人数からご対応 V.I.P やエグゼクティブ向け	中規模・大規模パーティー ビジネス、学校様向け	パーティーをもっとお気軽に	学校でのご利用に おすすめのプラン
設営シーン	V.I.P・エグゼクティブ 社外向け懇親会 レセプション・ウェディングなど	社内懇親会・謝恩会 忘年会・竣工式 キックオフ・総会 など	お料理とテーブルをセッティ ング。パーティー会場をお作 りした後、終了後にお皿の回 収に伺います。	卒業祝い・謝恩会 周年行事・歓送迎会 など
お料理 / 料金	10,000 円～ / お 1 人様	5,000 円～ / お 1 人様	--	立食メニューはスタンダード・ ハイクラスプランをご利用ください
	8,000 円～ / お 1 人様	4,000 円～ / お 1 人様	--	学校向けご着席メニュー 5,000 円～ / お 1 人様
	--	3,500 円～ / お 1 人様	3,000 円～ / お 1 人様	学校向けご着席メニュー 4,000 円～ / お 1 人様
ドリンク 2 時間 飲み放題	◎	◎	×	◎
ご対応人数	10 名様～	30 名様～	30 名様～	30 名様～
最低料金	¥ 100,000 ～	¥ 100,000 ～	¥ 100,000 ～	--
各種備品	◎	◎	○	◎
立食向け	◎	◎	--	立食メニューはスタンダード・ ハイクラスプランをご利用ください
着席向け	○	○	--	◎
レイアウト作成	◎	◎	--	◎
標準装飾	◎	◎	×	◎
テーブル コーディネート	 対応可 1,000 円～ / お 1 人様	 対応可 500 円～ / お 1 人様	×	対応不可 対応可 500 円～ / お 1 人様
サービススタッフ	◎	◎	×	◎
セッティング	◎	◎	◎	◎
あと片付け	◎	◎	△ (お皿の引取りに伺います。)	◎

料金表



※税抜価格

キャンセル & ポリシー



■ご依頼に関する注意事項

- 掲載しておりますメニューに関しては、サンプルメニューになっております。メニューの種類や構成などを参考に見て頂けると幸いです。
- メニューは、催事内容やお客様のご要望、男女比・年齢層などを考慮して、季節に合わせたメニューをオリジナルで組ませて頂きます。メニュー作成には1週間程度のお時間を頂戴致しますので、ご理解・ご了承賜りますようお願い申し上げます。
- お見積内容・メニュー等、ケータリング内容の確定は、施行日より7日前までをお願いします。
- 掲載しております各種プランには、運営に必要なサービススタッフ、備品・器材一式・車輛運搬費用などを含んでおります。
- 基本のフリードリンクにはスタンダードプランが設定されております。ソフトドリンクのみへの変更 (-600円) やデラックスプランへの変更 (+300円) も承りますのでご相談下さい。また、ビールの飲料メーカー指定も承りますのでご相談下さい。
- マグロ解体ショー、板前出張サービス、シェフ出張サービス等のオプションメニューや特殊な食材・イベント等をご希望の場合は、遅くとも2週間前までにお申し付け下さい。
※手配可能な場合は、2週間前よりキャンセルチャージが発生致します。
- 懇親会の設定時間は2時間制とさせて頂いております。2時間以上での懇親会をご希望される場合はご相談下さい。
ドリンク料金・サービススタッフ費用の延長料金を頂戴します。セレクトメニューを参照下さい。

■キャンセル規約

キャンセル、内容変更につきましては、施行日より遡って以下の取り決めとなります。

施行日より7日前（施行日を含め8日以内）

全面キャンセル	無料
人数変更	対応可

施行日より5～6日前（施行日を含め7日以内）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の20%
人数変更	10名未満の人数変更 対応可

施行日より3～4日前（施行日を含め5日以内）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の50%
人数変更	10名未満の人数変更 対応可

施行日より1～2日前（施行日を含め3日）

全面キャンセル	お見積り総額（税込）の80%
人数変更	不可

施行日当日

全面キャンセル	施工料金総額の100%
人数変更	不可

	7日前 ※最終確定日	6日前	5日前	4日前	3日前	2日前	前日	当日
全面キャンセル	無料	お見積り総額(税込)の20%	お見積り総額(税込)の50%	お見積り総額(税込)の80%	お見積り総額(税込)の100%	お見積り総額(税込)の100%	お見積り総額(税込)の100%	施工料金総額の100%
人数変更	対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	10名様未満の人数変更 対応可	不可

キャンセル
& ポリシー

