

会社概要

会社名	株式会社いちえ北海道
所在地	〒061-1423 恵庭市柏木町3丁目3-2
TEL/FAX	0123-33-4343/0123-33-4344
営業拠点	<ul style="list-style-type: none"> ・本社 恵庭市柏木町3丁目3-2 ・旬のお料理・釜めし いちえ 恵庭市柏木町3丁目3-2 ・ICHIE Flower&Sweets 恵庭市柏木町3丁目1-6 ・いちえ仕出し 恵庭市柏木町3丁目3-16

事業内容 ケータリングサービス、飲食店経営
仕出し料理製造販売、弁当製造販売
スイーツショップ、冷凍食品製造販売

CBSケータリング
×
ICHIE

CBS ケータリングサービス × いちえ

☎ 0800-111-8712

✉ info@sapporo-catering.jp

ICHIE ケータリング



世界にただ一つの
ケータリングパーティーを
CBSケータリング
×
ICHIE
CBS ケータリングサービス
×
いちえ

最幸の瞬間と、 「おいしい」想い出を。

世界で一つのケータリングパーティー
ケータリングとは、お料理だけでなく、パーティー会場のセッティングから演出までをトータルで行うサービスです。お客様のご要望をお聞きし、料理のメニュー、会場の演出、司会進行などに至るまでの最適なプランを、パーティープランナーがご提案いたします。都内で年間、1200件以上のパーティーを実施し、そのほとんどの主催者様にリピートしていただいている、CBS ケータリングといちえが、いつまでも心に残る素敵なパーティーを実現いたします。

ケータリングとデリバリーの違い

お料理をお届けするだけでなく、ケータリングは専任のプランナーとサービススタッフが帯同し、テーブルコーディネイトに必要な備品すべてをお持ちし会場まで伺います。パーティー終了後には仕器の回収、設営備品の解体、生ごみすべてを持ち帰り、会場を設営前の状態に復帰いたします。会場設営はもちろん、パーティー中にはドリンクサービスやお皿やグラスをお下げしたり、大規模会場では数十名のスタッフ同士インカムを使用して密な連携を図りご来場者様のケアにあたります。ご希望の際には、トレンチサービス、模擬店対応、コンパニオン手配も承っております。

《CBS ケータリングサービス × いちえ》だからできること

年間1200件以上の施行実績のあるCBS ケータリングサービスといちえがパートナーを組み、北海道に全く新しいスタイルのケータリングをご提供いたします。

◇空間さえあればどこでも設営します

会議室やセミナールーム、教室、体育館、イベントホール、船上、ガーデンパーティー屋上、食堂、ご自宅、教会など、様々な設営会場での実績があります。必要な空間さえあれば、どんな場所でも設営することが出来ます。

◇和洋中にスイーツまで幅広く調理対応いたします

和洋中は、もとよりスイーツ店を持つ当社だからできる本格スイーツもお料理に花を添える事が出来ます。食財や調理方法のご指定、アレルギー対応、スイーツビュッフェなどにも対応出来ますので是非ご相談ください。

◇豊富なオプションメニュー

パーティーを盛り上げたい！もっとインパクトにあるものにしたい！そんな要望に柔軟にお答えし様々なオプションをご用意しております。通常のパーティーでは物足りないとお考えの際は、ぜひ一度ご相談ください。
※詳しいオプション表は11ページをご覧ください

《CBS ケータリングサービス × いちえ》の特徴

当社では、主催者様ごとに異なる様々なご要望にお応えできるようお客様にあったお洒落で美味しいケータリングプランをご提供いたします。

特長1 ◇プランニングからパーティー終了後までトータルサポート

お料理をお届けするだけのデリバリーと違い、専任プランナーとサービススタッフが帯同し、テーブルコーディネイトに必要な備品すべてをご用意いたします。パーティー終了後には仕器の回収、設営備品の解体、生ごみなどすべてを持ち帰り、会場を設営前の状態に復帰いたします。



特長2 ◇予算内で幹事様のご要望を実現

お客様ごとに専任プランナーがつき、ご要望に沿ったパーティーになるよう丁寧にヒアリングしています。高級感のあるメニュー内容やおしゃれなコーディネイトはもちろん、プログラム作成など当日進行についてもご提案いたします。



特長3 ◇パーティーを盛り上げる豊富な演出も手配

美味しいお食事と歓談だけではなく、パーティーを更に盛り上げたいと言うようなご要望にお応えします。レセプション向きの正統派から、社内行事にピッタリのおもしろ系まで、ケータリングの枠を超えたイベントをプロデュースします。





ビュッフェ ラグジュアリープラン ~ BUFFET LUXURY PLAN ~

※画像はイメージです。盛り付け、器など変更になる場合がございます。

◇冷製料理

- ・いちえ特製シーザーサラダ
- ・インカのめざめとクリームチーズの生ハム巻き
- ・ベビーホタテのオイル漬け ショートパスタ添え
- ・サーモンのタタキ サワークリームとタルタル添え
- ・水晶チキンのレモン風味
- ・道産豚の低温調理 グリビッシュソース
- ・道産牛のコールドローストビーフ 和風サラダ仕立て
- ・厳選生寿司 10 種盛り

◇温製料理

- ・エビのチリソース スクランブルエッグ添え
- ・道産鶏のチキンディアブル
- ・道産豚のソテー ポルチーニ茸のクリーム煮添え
- ・真鯛のポワレ トマトバジルソース
- ・白身魚のワイン蒸し ラタトゥイユチーズ掛け
- ・ビーフシチュー マッシュポテト添え

◇デザート

- ・ICHIE 特製おまかせスイーツ 4 種

◇ドリンク

※フリードリンク(2 時間制)

ALCOHOL

- ・瓶ビール
- ・焼酎(麦・芋・甲)
- ・ウイスキー
- ・ハイボール
- ・ワイン(赤・白)
- ・日本酒
- ・梅酒
- ・カクテル(カシス / ピーチ)

NON-ALCOHOL

- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水

お一人様
7,000 円(税抜)/7,700 円(税込)



ビュッフェ エグゼクティブプラン ~ BUFFET EXECUTIVE PLAN ~

※画像はイメージです。盛り付け、器など変更になる場合がございます。

◇冷製料理

- ・いちえ特製シーザーサラダ
- ・ベーコンと野菜のキッシュ
- ・サーモンとクリームチーズのバゲット
- ・白身魚のカルパッチョ ピンクペッパーと岩塩
- ・りんごのコンフィ 合鴨肉巻き
- ・道産牛のコールドローストビーフ 和風サラダ仕立て

◇温製料理

- ・道産豚のグリル マッシュポテト添え
- ・道産鶏と野菜のトマト煮込み 赤ワインビネガー風味
- ・真鯛のポワレ トマトバジルソース
- ・エビのチリソース スクランブルエッグ添え
- ・濃厚とろとろ絶品ラザニア エミリア風

◇デザート

- ・ICHIE 特製おまかせスイーツ 3 種

◇ドリンク

※フリードリンク(2 時間)

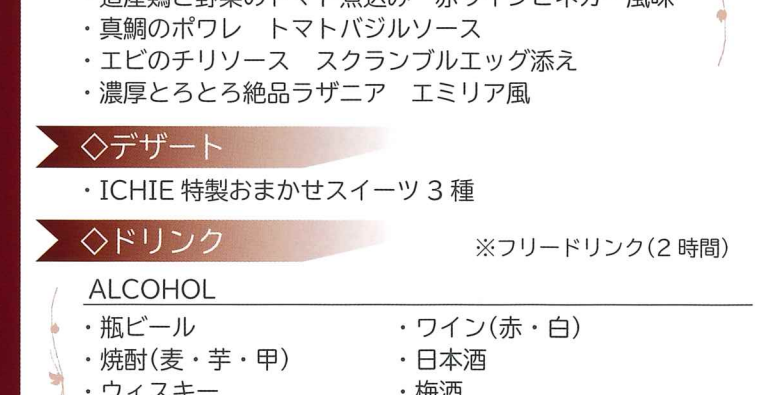
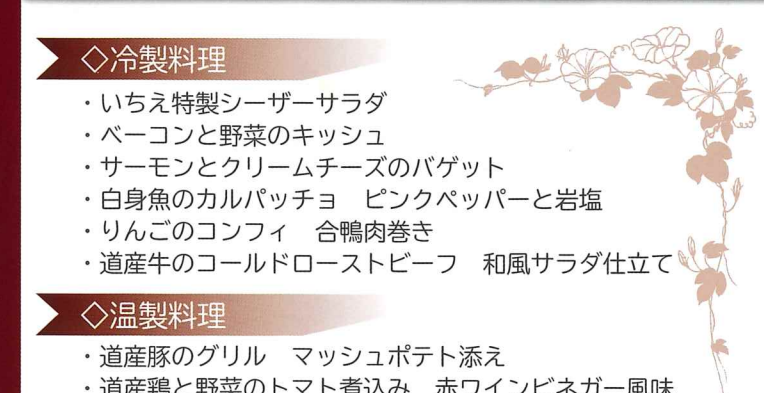
ALCOHOL

- ・瓶ビール
- ・焼酎(麦・芋・甲)
- ・ウイスキー
- ・ハイボール
- ・ワイン(赤・白)
- ・日本酒
- ・梅酒
- ・カクテル(カシス / ピーチ)

NON-ALCOHOL

- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水

お一人様
5,500 円(税抜)/6,050 円(税込)





ビュッフェ スタンダードプラン ~ BUFFET STANDARD PLAN ~

※画像は、イメージです。盛り付け、器など変更になる場合がございます。

◇冷製料理

- ・ベーコンと野菜のキッシュ
- ・サーモンとクリームチーズのバゲット
- ・白身魚のカルパッチョ ピンクペッパーと岩塩
- ・道産鶏の低温調理バンバンジー

◇温製料理

- ・豚バラ肉とさつま芋の煮込み 黒胡椒風味
- ・若鶏の甘味噌焼き 季節の野菜添え
- ・赤魚とじゃが芋のガリシア風
- ・フィットチーネ 3種の茸クリームソース

◇デザート

- ・ICHIE 特製プリン

◇ドリンク

※フリードリンク(2時間)

ALCOHOL

- ・瓶ビール
- ・焼酎(麦・芋・甲)
- ・ウイスキー
- ・ハイボール
- ・ワイン(赤・白)
- ・日本酒
- ・梅酒
- ・カクテル(カシス / ピーチ)

NON-ALCOHOL

- ・烏龍茶
- ・オレンジジュース
- ・コーラ
- ・ミネラルウォーター
- ・炭酸水

お一人様
4,500 円(税抜)/4,950 円(税込)



● ICHIE 特製プリン



●サーモンとクリームチーズのバゲット



●道産鶏の低温調理バンバンジー



●ベーコンと野菜のキッシュ



●白身魚のカルパッチョ ピンクペッパーと岩塩



●赤魚とじゃが芋のガリシア風



●豚バラ肉とさつま芋の煮込み 黒胡椒風味



●フィットチーネ 3種の茸クリームソース



●若鶏の甘味噌焼き 季節の野菜添え



ワンウェイプラン ~ ONEWAY PLAN ~

※画像は、イメージです。ワンウェイプランの器は、使い捨て容器でのご提供となります。

◇冷製料理

- ・いちえ特製シーザーサラダ
- ・ベーコンと野菜のキッシュ
- ・サーモンとクリームチーズのバゲットサンド
- ・白身魚のカルパッチョ ピンクペッパーと岩塩
- ・道産鶏の低温調理バンバンジー
- ・インカのめざめとクリームチーズの生ハム巻き
- ・道産豚の低温調理 グリビッシュソース

お一人様
2,500 円(税抜)/2,700 円(税込)

ワンウェイプランとは?

ワンウェイプランとは、お料理をおしゃれな使い捨て容器に盛り付け会場までお届けする給仕サービスが付かないプランです。ワンウェイプランのお料理は、手間なくそのままテーブルに並べられますのでホームパーティーや仲間内だけのパーティー等、時間を気にせずご利用頂けるお気軽なプランです。



●道産豚の低温調理 グリビッシュソース



●いちえ特製シーザーサラダ



●白身魚のカルパッチョ ピンクペッパーと岩塩



●道産鶏の低温調理バンバンジー

●サーモンとクリームチーズのバゲットサンド

●インカのめざめとクリームチーズの生ハム巻き

加熱式温製弁当
~ HOT LUNCH ~



回収容器



・加熱式弁当【知床】 5,000 円(税抜)/5,400 円(税込)

回収容器



・加熱式弁当【阿寒】 3,000 円(税抜)/3,240 円(税込)

未回収容器



・加熱式弁当【阿寒】 4,000 円(税抜)/4,320 円(税込)

未回収容器



・加熱式釜めし【ごもく】 2,000 円(税抜)/2,160 円(税込)



マークのお弁当は、加熱剤の紐を引くことにより
15分ほどで熱々の状態でお召上がり出来ます。

オプション



チョイスお刺身
…1,000 円(税抜)/1,080 円(税込)



山菜うどん(そば)
…300 円(税抜)/324 円(税込)



茶碗蒸し
…300 円(税抜)/324 円(税込)

オプション メニュー

OPTION MENU ※各コース料理への追加やメニュー変更できます

※オプションメニューのみのご利用の際は、ご相談ください



・鮭いくら大釜めし(約10人前)
6,000 円(税抜)/6,600 円(税込)



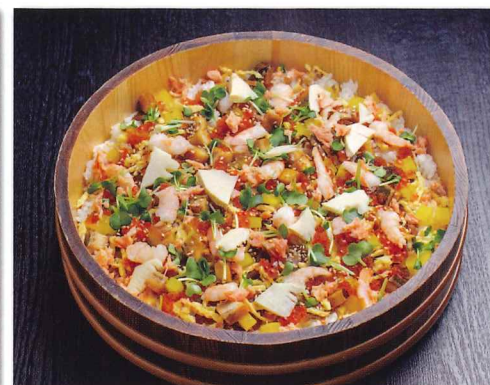
・鶏照焼き大釜めし(約10人前)
4,000 円(税抜)/4,400 円(税込)



・厳選生寿司盛合せ(8種40)
9,000 円(税抜)/9,900 円(税込)



・助六(約5人前)
4,500 円(税抜)/4,950 円(税込)



・バラちらし寿司(約5人前)
5,000 円(税抜)/5,500 円(税込)



・お造り盛合せ(10種)
12,000 円(税抜)/13,200 円(税込)



・道産牛コールドローストビーフ(約10人前)
8,000 円(税抜)/8,800 円(税込)



・白身魚のカルパッチョ(約10人前)
5,000 円(税抜)/5,500 円(税込)



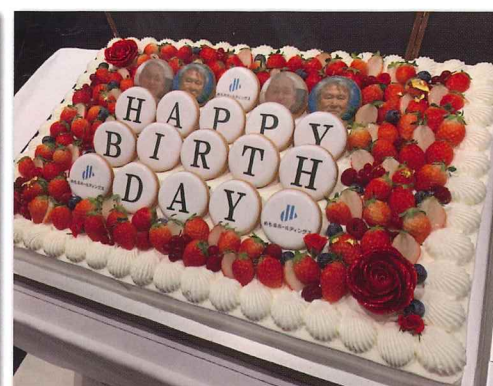
・エビのチリソース(約10人前)
6,000 円(税抜)/6,600 円(税込)



・フィットチーネ 三種の茸のクリーム
(約10人前) 4,000 円(税抜)/4,400 円(税込)



・ICHIE 特製プリン
1個 400 円(税抜)/440 円(税込)



・特注スクエアケーキ
15,000 円(税抜)~ /16,500 円(税込)~

コーディネート事例 CASE OF COORDINATION

●有料コーディネート



会場コーディネート《桜》
人数：110名 150,000円(税抜)/165,000円(税込)



会場コーディネート《紅葉》
人数：50名 150,000円(税抜)/165,000円(税込)



会場コーディネート《ラグジュアリー》
人数：230名 200,000円(税抜)/220,000円(税込)



会場コーディネート《クリスマス》
人数：100名 50,000円(税抜)/55,000円(税込)

●無料コーディネート



テーブルコーディネート《和モダン》
人数：20名 例) オープニングイベント



テーブルコーディネート《マルシェ》
人数：20名 例) 社内イベント



テーブルコーディネート《海辺》
人数：40名 例) 内定者懇親会



テーブルコーディネート《ナチュラル》
人数：30名 例) 内覧会

目的別施行事例 CASE STUDY

●各パーティー事例



レセプションパーティー(人数例 200名)
料金 2,000,000円(税抜)/2,200,000円(税込)



お別れ会(故人を偲ぶ会)(人数例 80名)
料金 480,000円(税抜)/528,000円(税込)



オリジナルウェディング(人数例 50名)
料金 1,500,000円(税抜)/1,650,000円(税込)



新商品発表会(人数例 60名)
料金 420,000円(税抜)/462,000円(税込)



感謝祭
(人数例 400名)
料金 3,000,000円(税抜)
/3,300,000円(税込)



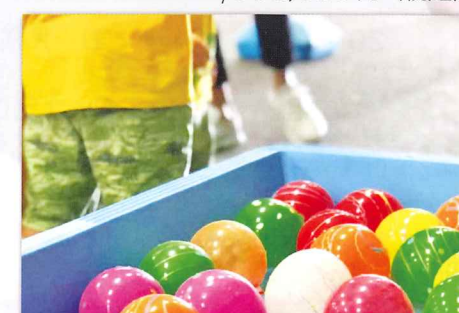
設立記念祝賀会
(人数例 150名)
料金 900,000円(税抜)
/990,000円(税込)



卒業記念パーティー
(人数例 300名)
料金 1,200,000円(税抜)
/1,320,000円(税込)



展示会後の懇親会
(人数例 30名)
料金 150,000円(税抜)
/165,000円(税込)

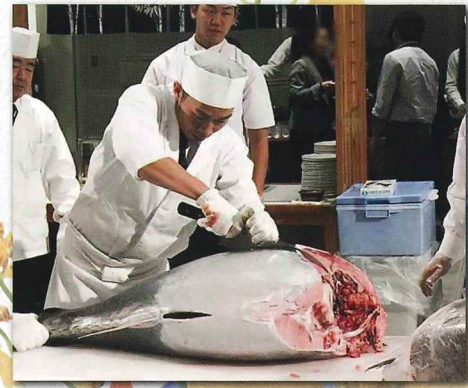


キックオフパーティー
(人数例 150名)
料金 500,000円(税抜)
/550,000円(税込)

CBSケータリング
×
ICHIE

オプションメニュー OPTIONAL MENU

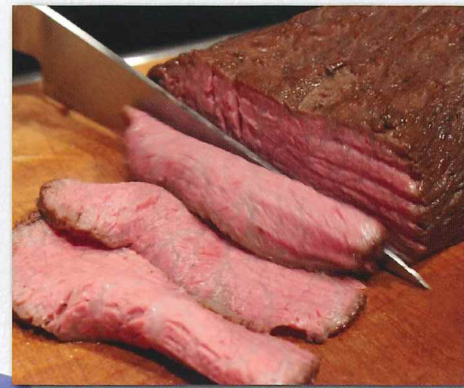
「ゲストに喜んでほしい…」その気持ちにお応えすべくご要望に沿ったイベントをプロデュースします。



●まぐろの解体ショー



●板前出張握り寿司



●ローストビーフカットサービス



●スイーツビュッフェ



●特注ケーキ作製



●鏡割り



●バルーンアーティスト



●マジシャン



●コンパニオン

まぐろの解体ショー	1尾 (30kg ~) 100名より	400,000円~ (税別) / 440,000円~ (税込)
板前出張握り寿司	50名より	お一人様 1,600円 (税別) / 1,760円 (税込)
ローストビーフカットサービス	50名より	お一人様 1,600円 (税別) / 1,760円 (税込)
スイーツビュッフェ	20名より	お一人様 1,600円 (税別) / 1,760円 (税込)
特注ケーキ作製	応相談	15,000円~ (税別) / 16,500~ (税込)
鏡割り		※料金応相談
バルーンアーティスト		※料金応相談
マジシャン		80,000円 (税別) / 88,000円 (税込)
コンパニオン		20,000円 (税別) / 22,000円 (税込)
司会者		40,000円 (税別) / 44,000円 (税込)

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時間以内に変更	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)
使用食材指定	応相談
調理方法指定	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	お一人様 +330円 (税込)
アルコールを含む	お一人様 +825円 (税込)
カウントドリンク (実数精算)	下記一覧参照

●装飾

標準装飾	0円 (プランに含まれています)
テーブルコーディネート	33,000円~ (税込)
生花 (単品)	33,000円~ (税込)
テーブルクロス手配 (単品)	1枚 1,100円 (税込)

●配送料金

札幌市内	0円 (プランに含まれています)
札幌市外	応相談

ドリンクプラン

●カウントドリンク (実数精算)

アルコール各種	お一人様 550円 (税込)
コーヒー / 紅茶	お一人様 385円 (税込)
ソフトドリンク各種	お一人様 330円 (税込)

●ドリンクオプション

シャンパン	1本 8,800円~ (税込)
スパークリングワイン	1本 3,850円~ (税込)
生ビールサーバー (10L樽付)	16,500円 (税込)
追加生ビール樽 (10L)	1,100円 (税込)
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

	ソフトドリンク プラン	アルコール プラン
料金 (お一人様)	660円 (税込)	1,650円 (税込)
ビール		○
ウイスキー		○
ハイボール		○
焼酎 (麦・芋・甲)		○
カクテル (カシス / ピーチ)		○
ワイン (赤 / 白)		○
日本酒		○
梅酒		○
ウーロン茶	○	○
オレンジジュース	○	○
コーラ	○	○
炭酸水	○	○
ミネラルウォーター	○	○

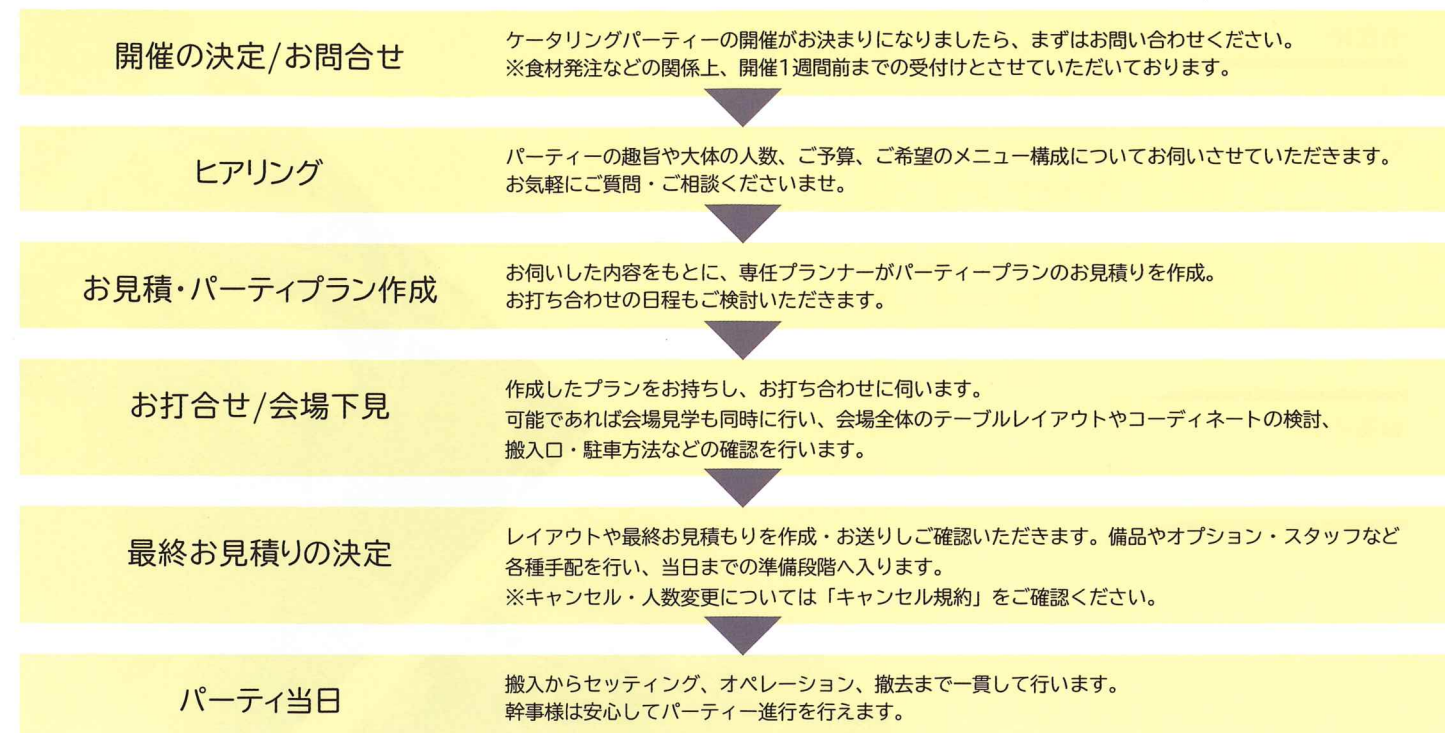
料金表 PRICE LIST

	ビュッフェ ラグジュアリー	ビュッフェ エグゼクティブ	ビュッフェ スタンダード	ワンウェイプラン
プラン説明	中規模・大規模パーティー ビジネス、学校様向け	中規模・大規模パーティー ビジネス、学校様向け	中規模・大規模パーティー ビジネス、学校様向け	気軽なパーティーに 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	社内懇親会・謝恩会 忘年会・竣工式 キックオフ・総会など	卒業祝い・謝恩会 周年行事・歓送迎会など
お料理 / 料金	お一人様 7,000円 (税別) /7,700円 (税込)	お一人様 5,500円 (税別) /6,050円 (税込)	お一人様 4,500円 (税別) /4,950円 (税込)	お一人様 2,500円 (税別) /2,700円 (税込)
ドリンク 2 時間 飲み放題	◎ ※1	◎ ※1	◎ ※1	×
ご対応人数	30 名様～	30 名様～	30 名様～	20 名様～
最低料金	110,000円 (税込)	110,000円 (税込)	110,000円 (税込)	54,000円 (税込)
各種備品	◎	◎	◎	○ ※2
立食向け	◎	◎	◎	—
着席向け	○	○	○	—
レイアウト作成	◎	◎	◎	—
サービススタッフ	◎	◎	◎	× ※3
セッティング	◎	◎	◎	△ ※4
あと片付け	◎	◎	◎	× ※5

※1：ご対応人数以下でのご利用の場合は、ご相談ください。
 ※2：取り皿、取り箸、お箸などお料理をお召し上がりになる備品は、全てご用意いたします。
 ※3：給仕サービスをご希望の場合は、スタンダードプラン以上のプランをご利用ください。
 ※4：ワンウェイプランは、お料理をテーブルに設置するまでがサービスの範囲となっています。
 会場セッティングなどもご希望の場合は、スタンダードプラン以上のプランをご利用ください。
 ※5：お届けのみのプランの為、原則残渣や容器の回収はお客様に行って頂く必要性がございます。(ゴミ袋は必要分お渡しいたします)

当日までの流れ

お問い合わせをいただいたから、パーティー当日までお客様がイメージするパーティーを実現するため、様々なシーンでご支援します。



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。
- お見積り内容・メニュー等、ケータリング内容の確定は、施行日より7日前までお願いいたします。
- 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アルコール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(-550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致します。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	施行料金総額の 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 80%	お見積り総額 (税込) の 80%	お見積り総額 (税込) の 80%	施行料金総額の 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