

KINARI CATERING

ご予算に合わせた4種類のプランをご用意いたしました。彩り豊かなキナリ自慢のお料理でパーティーをお楽しみください。



¥8000 全17品

(消費税・サービス料10%別)

FREE DRINK 1.5h付

HOT DISHES

エミリア風 ラザニア
自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え
3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ
ゴロゴロ野菜と豚バラのバジルソース
とろけるビーフシチュー バゲット添え

DESSERTS

ガトーオランジェのピンチョス
スプーンクッキー＆季節のフルーツ

¥6000 全15品

(消費税・サービス料10%別)

FREE DRINK 1.5h付

HOT DISHES

エミリア風 ラザニア
自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え
3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ
シェフ特製 鶏の柔焼き

DESSERTS

ガトーオランジェのピンチョス
スプーンクッキー＆季節のフルーツ

FREE DRINK 1.5H

アルコール ■ 瓶ビール ■ ワイン赤白 ■ 焼酎麦芽 ■ ウィスキー
ソフトドリンク ■ 烏龍茶 ■ オレンジジュース ■ ジンジャエール ■ ミネラルウォーター

COLD DISHES

握り寿司盛り合わせ お一人様3貫
シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て
ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス
旬野菜とポークのピンチョス
彩り寿司のバリエーション
松坂牛のローストビーフ
チーズバーグ バリエーション
熟成サラミのクロワッサンド
生春巻きサラダ仕立て スイートチリソース添え
オードブル盛り合わせ

- 4種のチーズ ■ 季節のフルーツ 5種
- チップス ■ 3種のナッツ ■ 野菜スティック

Recommended

COLD DISHES

握り寿司盛り合わせ お一人様3貫
シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て
ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス
旬野菜とポークのピンチョス
彩り寿司のバリエーション
ローストビーフ わさびソース
熟成サラミのクロワッサンド
生春巻きサラダ仕立て スイートチリソース添え
オードブル盛り合わせ

- 4種のチーズ ■ 季節のフルーツ 5種
- チップス ■ 3種のナッツ ■ 野菜スティック

¥5000 全13品
(消費税・サービス料10%別)

FREE DRINK 1.5h付

HOT DISHES

フライドポテト バジル風味
自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え
3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ
シェフ特製 鶏の柔焼き

DESSERTS

ガトーオランジェのピンチョス
スプーンクッキー＆季節のフルーツ

Recommended

COLD DISHES

握り寿司盛り合わせ お一人様3貫
シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て
ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス
旬野菜とポークのピンチョス
彩り寿司のバリエーション
ローストビーフ わさびソース
熟成サラミのクロワッサンド

¥4000 全11品

(消費税・サービス料10%別)

FREE DRINK 1.5h付

HOT DISHES

エミリア風 ラザニア
自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え
シェフ特製 鶏の柔焼き

DESSERTS

ガトーオランジェのピンチョス
スプーンクッキー＆季節のフルーツ

COLD DISHES

シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て
ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス
旬野菜とポークのピンチョス
彩り寿司のバリエーション
鶏ハムのサルサヴェルデ
熟成サラミのクロワッサンド

FREE DRINK 1.5H

アルコール ■ 瓶ビール ■ ワイン赤白 ■ 焼酎麦芽 ■ ウイスキー
ソフトドリンク ■ 烏龍茶 ■ オレンジジュース ■ ジンジャエール ■ ミネラルウォーター

- ベジタリアン・アレルギー対応のお料理も可能です、ご相談ください。
- 総額10万円(税・サービス料別)より承ります。
- パーティーのお申し込みはご利用1週間前まで、人数の変更は3日前までにご連絡をお願いいたします。



スプーンクッキー＆季節のフルーツ



各種ピンチョス



3種の茶巾盛り合わせ