

# MENU OPTIONS

その他メニュー

## COLD DISH 冷製

プチミントマリネ<グラス仕立て>  
彩り寿司のバリエーション  
熟成サラミのクロワッサンド  
自家製鶏ハムとパセリのサルサヴェルデ  
シェフ気まぐれサラダ<彩り野菜のカップ仕立て>  
ローストビーフ盛り合わせー旬野菜と共にー  
ロースト3種盛合せービーフ・鴨・ポークー  
生ハムとドラゴンフルーツのピンチョス  
旬野菜のピンチョス  
ベーコン&トマトチーズのピンチョス  
握り寿司盛り合わせ  
オードブル盛り合わせ<フルーツ・チーズ・ナッツ・チップス>  
彩りサンドイッチ盛り合わせ  
プチパンズのバリエーション  
季節の鮮魚カルパッチョ  
松阪牛のローストビーフ  
彩りご飯3種 扇仕立て  
副菜3種盛り合わせ  
デビルドエッグ  
一口キッシュ  
ホタテとフルーツのカルパッチョ  
グリーンサラダ<和風ドレッシング>  
白身フライのピンチョス  
鮮魚のお造り 舟盛り  
伊勢海老と鱧の湯引き  
蒸し鶏の春雨和え  
カナッペ バリエーション  
チーズ盛り合わせ スティック野菜とともに  
生春巻きサラダ<スイートチリソース>  
菜花の特性シーザーサラダ  
ラウンドライスのバリエーション  
グリッシーニ

## HOT DISH 温製

自家製ハンバーグ トマトデミ温野菜添え  
エミリア風ラザニア  
シェフ特性 鶏の柔焼き  
チーズフォンデュ  
ポテトフライ<バジル風味>  
ゴロゴロ野菜のトマトソース煮  
ゴロゴロ野菜のバジルソース煮  
海鮮塩焼きそば  
神戸風そばめし  
茶巾盛り合わせ<蓮根饅頭・ふろふき大根・季節の茶巾>  
炊き合わせ  
豚バラチャーハン  
エビピラフ  
ガーリックライス  
ライスコロッケ<アランチーニ>  
スペイン風オムレツ  
エビとベーコンのホワイトソースマカロニグラタン  
茶そば<鯛と薬味添え>  
点心盛り合わせ<肉まん・焼売・小籠包>  
フィットチーネのラタトゥイユ添え  
カレーライス  
野菜たっぷりソース焼きそば  
エビのスイートチリ  
酢豚  
四日市トンテキ  
トリュフ香るチキンステーキ  
フライドチキン  
鶏の唐揚げ  
揚げ春巻き  
ウィンナー盛り合わせー温野菜添えー  
各種スープ<コーンポタージュ・味噌汁等>

## DESSERT デザート

スプーンクッキー 季節のフルーツ添え  
プチケーキのピンチョス  
ロールケーキタワー  
わらび餅 あんこ添え  
フルーツ盛り合わせ

## LIVE 実演

たこ焼き現地焼き  
天ぷら現地揚げ<海老・キス・筍>  
串カツ現地揚げ<豚・ウズラ・紅生姜>  
松阪牛のローストビーフ カuttingサービス  
伊勢エビ&アワビのお造り  
伊勢エビの具足煮  
三重名物 伊勢うどん

- 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致します。



KINARI CATERING