

パーティーメニューのご案内

立食・着席buffet料理・ご宴会時のお飲物を
各種コースをご用意いたしました。
正餐・コース料理につきましても承ります。

パーティーメニューの実施について

ビュッフェ形式でのパーティー・フリードリンクのご利用については、
感染症の状況や、その他の事象により実施方法を調整させて
いただく場合がございます。
詳しくはお問い合わせください。

パーティー利用規約

- 人 数 20名様以上でお願い致します。
- お 時 間 2時間迄とさせていただきます。
- キャンセル料 6営業日前以降のお申し出については、発注金額の100%を申し受けます。
- 人数の変更 4営業日前(土日祝含まず)までは人数に関わらずお受けいたします。
3営業日前の午後12時までは1割程度の人数減はお受け致します。
- 注 意 事 項
- ・ご利用人数に大幅な増減があった場合は、お部屋のご移動をお願いする場合がございます。
 - ・ご宴会終了時のお食事、お飲物のお持ち帰りは保健所の指導によりご遠慮いただいております。あしからずご了承ください。
 - ・別途、室料・サービス料(10%)・消費税が掛かります。

KINARI CATERING

ご予算に合わせた3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円プラン 全18品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOT DISH

エミリア風 ラザニア

Emilia-style lasagna

自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え

Hamburger steak w/tomato demi-glace sauce

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Assorted CHAKIN w/japanese-style sauce

ゴロゴロ野菜と豚バラのバジルソース

Vegetables & pork rib w/basil sauce

とろけるビーフシチュー バケット添え

Melting beef stew with bucket

DESSERT

ガトーオランジェのピンチョス

Orange cake pintxos

季節のスイーツ

Seasonal sweets

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ お一人様3貫

Sushi (3 pieces per person)

シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て

Today's marinade

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Assorted CHAKIN w/japanese-style sauce

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon fruit & Prosciutto pintxos

旬野菜とポークのピンチョス

Seasonal vegetable & Pork pintxos

ラウンドライスのバリエーション

Variation of round rice

鮮魚の船盛 (鯛の姿造り・旬のお刺身4種)

Assorted fresh fish

(Sea bream sashimi, 4 Kinds of seasonal sashimi)

黒毛和牛のローストビーフ盛合わせ

Kuroge Wagyu roast beef platter

熟成サラミのクロワッサンサンド

Aged salami croissant sand

生春巻きサラダ仕立て スイートチリソース添え

Summer roll w/sweet chili sauce

オードブル盛り合わせ Assorted hors d'oeuvre

- ・4種のチーズ 4kinds of cheese
- ・季節のフルーツ 5種 5kinds of fruit
- ・チップス Chips
- ・3種のナッツ 3kinds of nuts
- ・野菜スティック Vegetable sticks

※季節により一部お料理の内容が変更になる場合がございます。

6000円プラン 全17品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOT DISH

エミリア風 ラザニア

Emilia-style lasagna

自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え

Hamburger steak w/tomato demi-glace sauce

3種の茶巾盛り合わせ 和風あんかけ

Assorted CHAKIN w/japanese-style sauce

シェフお手製 鶏の桑焼き&

フライドポテトバジル風味

Chef's Homemade Mulberry Grilled Chicken & French

fries with basil flavor

プリプリ海老のスイートチリ

Sweet Chili Plump Shrimp

DESSERT

ガトーオランジェのピンチョス

Orange cake pintxos

季節のスイーツ

Seasonal sweets

COLD DISH

握り寿司盛り合わせ お一人様3貫

Sushi (3 pieces per person)

シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て

Today's marinade

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon fruit & Prosciutto pintxos

旬野菜とポークのピンチョス

Seasonal vegetable & Pork pintxos

自家製鶏ハムのサルサヴェルデ添え

Homemade chicken ham with salsa verde

彩り寿司のバリエーション

Variation of colored sushi

ロースト盛合わせ

(ビーフ・ポーク・合鴨 ワサビソース添え)

Roast platter (Beef, pork, duck with wasabi sauce)

熟成サラミのクロワッサンサンド

Aged salami croissant sand

生春巻きサラダ仕立て スイートチリソース添え

Summer roll w/sweet chili sauce

オードブル盛り合わせ Assorted hors d'oeuvre

・3種のチーズ 3 kinds of cheese

・季節のフルーツ 4種 4 kinds of fruit

・チップス Chips

・3種のナッツ 3 kinds of nuts

・野菜スティック Vegetable sticks

4000円プラン 全14品

(ドリンク、消費税・サービス料10%別途)

HOT DISH

フライドポテト

French fries

自家製手作りハンバーグトマトデミ 温野菜添え

Hamburger steak w/tomato demi-glace sauce

シェフお手製 鶏の桑焼き

Chef's Homemade Mulberry Grilled

海鮮塩焼きそば

Seafood Salt Yakisoba

DESSERT

ガトーオランジェのピンチョス

Orange cake pintxos

季節のスイーツ

Seasonal sweets

COLD DISH

シェフ気まぐれマリネ グラス仕立て

Today's marinade

ドラゴンフルーツと生ハムのピンチョス

Dragon fruit & Prosciutto pintxos

旬野菜とポークのピンチョス

Seasonal vegetable & Pork pintxos

ローストポークの盛り合わせ ワサビソース添え

Assorted roast pork with wasabi sauce

彩り寿司のバリエーション

Variation of colored sushi

鶏ハムのサルサヴェルデ

Chicken ham salsa verde

熟成サラミのクロワッサンサンド

Aged salami croissant sand

オードブル盛り合わせ Assorted hors d'oeuvre

・3種のチーズ 3 kinds of cheese

・季節のフルーツ 4種 4 kinds of fruit

・チップス Chips

・3種のナッツ 3 kinds of nuts

※季節により一部お料理の内容が変更になる場合がございます。

パーティー料理

PARTY MENU

お一人様
¥4,000
〈税・サービス料別〉

全12品

- 生ハムとグラナパダーノチーズのシーザーサラダ
- スペイン風オムレツ
- 魚介の冷製アヒージョ
- コールドカットプラッター
- 彩りテリーヌ盛り合わせ
- 握り寿司と海鮮巻き寿司の盛り合わせ
- ミックスサンドイッチ
- フルーツアソートメント
- スイーツアラカルト
- ～温製～
- 骨付きポークフランク
- 鶏もも肉の唐揚げ
- ヒメダイのポワレ

お一人様
¥6,000
〈税・サービス料別〉

全14品

- 鮮魚の舟盛
- 彩りコールスローとキャロットラペ
- 国産真ダコと野菜のマリネ
- 鴨とトマトとチェリーモッツアのバジル和え
- イクラの冷製茶わん蒸し
- ローストビーフ シャリアピンソース
- 上握り盛り合わせ
- タンドリーチキンのバケットサンド
- フルーツアソートメント
- スイーツアラカルト
- ～温製～
- 牛肉のサーロインステーキ赤ワインソース
- 帆立貝柱のベーコンクリームソース
- 海老と旬野菜の天麩羅
- きのこ山菜の茶そば



※写真はビュッフェイメージです。実際の料理とは異なります。

パーティー料理

PARTY MENU

お一人様 **¥8,000**
〈税・サービス料別〉

全16品

- 世界三大生ハム
ハモンセラノのカービング
- ベジタブルクリュディテと
ディップ バーニャカウダソース
- 鮮魚のセビーチェ
- 海老のポシェ オランダーズソース
- スパニッシュオムレツ
ソーセージと季節の野菜
- アジの和風マリネ
- 黒毛和牛のローストビーフ
- 特選握り盛り合わせ
- デニッシュサンド
- フルーツアソートメント
- スイーツビュッフェ
- ～温製～
- 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
- 雲丹と黒トリュフのクリームパスタ
- スペアリブ
- 鯛と魚介のアクアパッツァ
- ラム肉のトマト煮込み

お一人様 **¥10,000**
〈税・サービス料別〉

全17品

- 世界三大生ハム ハモンセラノのカービング
- 鮮魚の舟盛
- きのことブロッコリーのバジル和え
- パストラミポーク
- 蟹と白子の真丈
- 阿波尾鶏のタタキ
- 黒毛和牛のローストビーフ
- 特上握り盛り合わせ
- デニッシュサンド
- フルーツアソートメント
- スイーツビュッフェ
- ～温製～
- 国産牛のサーロインステーキ 赤ワインソース
- シーフードのサフランリゾット
- 淡路島産玉葱の絶品ハンバーグ
- 有頭海老のテルミドール
- 牡蠣のグラタン
- 真鯛と活さざえの磯焼き



※写真はイメージです。

plum

お1人様 **7,000円** 全**11種類**

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】 7種

スモークサーモン リーフサラダ添え

白身魚の南蛮漬け

チキンフリットの南蛮風 タルタルソース添え

ローストポーク グリル野菜とグレービーソースで

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

本日のプチィガトー

【温製料理】 4種

白身魚のワイン蒸し ブールブランソース

タンドリーチキン 焼野菜添え

トマト風味のポークシチュー

お蕎麦



*写真はイメージです

pansy

お1人様 **8,000円** 全**14種類**

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】 10種

スモークサーモン リーフサラダ添え

白身魚の南蛮漬け

揚げ鶏の油淋鶏ソース

合鴨の山椒風味 焼白ネギ添え

ローストポーク カポナータソース

ローストビーフ シャリアピンソース

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

杏仁豆腐 フルーツソース掛け

本日のプチィガトー

【温製料理】 4種

白身魚のオープン焼き バルサミコソース

鶏モモ肉とジャガイモのチーズダッカルビ

豚ロース肉の西京焼き

お蕎麦



*MENUは参考です、仕入状況により内容変更の可能性がございます

*写真はイメージです

cherry blossoms

お1人様 **9,000円** 全**15種類**

*このコースは、30食以上のオーダーとなります

(消費税・サービス料**10%**別)

【冷製料理】 10種

鯛のカルパッチョ仕立て

アミューズ小鉢2種

〔茄子といんげんの生姜餡〕

〔スモークサーモン香草巻き〕

合鴨のロティ 柚子風味のソース

ローストポーク ネギ味噌添え

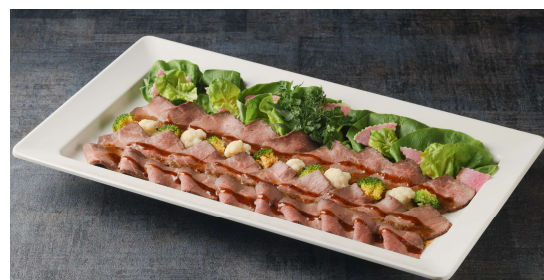
黒仕込みローストビーフ

玉子と野菜のサンドウィッチ

にぎり寿司桶盛り

杏仁豆腐 フルーツソース掛け

本日のプティガトー



【温製料理】 5種

魚介パエリア

チキングリル 粒マスタードソース

豚ロース肉の西京焼き

牛フィレ肉のソテー フォンドヴォーソース

お蕎麦



*写真はイメージです

*MENUは参考です、仕入状況により内容変更の可能性がございます



一品一品に特選素材を使用した計十一品

輝

かがやき

九、五〇〇
(消費税・サービス料別)

- ❖ 旬の逸品 五種盛り
- ❖ 旬魚西京焼き
- ❖ 車エビ旨煮
- ❖ 国産牛ロースト
- ❖ 造り三種盛合わせ
- ❖ 海老と旬魚の天婦羅
- ❖ 握り寿司三種
- ❖ 旬の蒸し物
- ❖ 牛ロースのしゃぶしゃぶ〜特製ポン酢〜
- ❖ 茶蕎麦
- ❖ 季節の果実

バラエティ豊かなお料理を愉しめる計八品

奏

かなで

六、五〇〇
(消費税・サービス料別)

- ❖ オールドブルヴァリエ 三種盛り
- ❖ 旬の逸品 三種盛り
- ❖ 出汁巻
- ❖ 魚介のカルパッチョ〜香味野菜添え〜
- ❖ 牛肉の赤ワイン煮込み
- ❖ 蒸し物
- ❖ 握り寿司三種盛合わせ
- ❖ デザート

魚介の他ステーキや豆乳鍋も愉しめる計十品

雅

みやび

八、五〇〇
(消費税・サービス料別)

- ❖ 旬の逸品 三種盛り
- ❖ 出汁巻
- ❖ 造り三種盛合わせ
- ❖ 海老と鶏の天婦羅
- ❖ 牛ステーキ〜玉ねぎソース〜
- ❖ 握り寿司三種
- ❖ 旬の蒸し物
- ❖ 豚の豆乳鍋
- ❖ おろしそば
- ❖ デザート

和洋折衷を愉しめる計七品

葵

あおい

五、〇〇〇
(消費税・サービス料別)

- ❖ オールドブルヴァリエ 三種盛り
- ❖ 旬の逸品 三種盛り
- ❖ ライスコロッケと
生ハムのバゲットサンド
- ❖ ポルチーニ茸のポローニャ風パスタ
- ❖ ポークのハーブロースト
- ❖ 海鮮ちらし寿司
- ❖ デザート

パーティー料理

PARTY MENU

ランチビュッフェ

お一人様 ¥2,500
〈税・サービス料別〉

全10品

- | | |
|---------------|---------------|
| ■メランジェサラダ | ～温製～ |
| ■ブレッドアソートメント | ■中華点心 |
| ■蒸し鶏の胡麻風味 | ■揚げ物盛合わせ |
| ■スモークサーモンのマリネ | ■ソース焼きそば |
| ■フルーツ | ■チャーハン |
| | ■じっくり煮込んだ豚の角煮 |

ソフトドリンク飲み放題付き

- | | |
|-----------|------------|
| ■オレンジジュース | ■コカ・コーラ |
| ■ウーロン茶 | ■ミネラルウォーター |



※写真はビュッフェイメージです。実際の料理とは異なります。



Wedding

PARTY MENU



1.5次会・2次会プラン

お一人様 ¥8,000

〈税・サービス料別〉

全12品 + 飲み放題付き

- ベジタブルクリュディテとディップ
バーニャカウダソース
- 鯛のセビーチェ
- 海老のポシェ オランダーズソース
- 上握り寿司盛合せ
- 黒毛和牛のローストビーフ
バルサミコソース
- ミニバーガーピンチョス
- アソートフルーツ
- スイーツビュッフェ
+ホールケーキ1個

※30名様より承ります。
※着席または立食ビュッフェになります。
※演出用機材は別途ご相談ください。

～温製～

- アンガス牛のサーロインステーキ
赤ワインソース
- チーズリゾット
- 帆立のポワレ クリームソース
- ラム肉のトマトソース煮込み

〈飲み放題〉

- ビール ■酎ハイレモン ■梅酒
- カシス ■ウイスキー〈ハイボール〉
- ワイン ■焼酎 ■日本酒 ■ウーロン茶
- オレンジジュース ■ノンアルコールビール



※写真はイメージです。実際とは異なります。



パーティードリンク

※別途消費税・サービス料(10%)が掛かります。

※フリードリンクは120分(90分ラストオーダー)。ご宴会時のみの適用となります。

フリードリンク A … 1,500 円

ビール・ウイスキー(水割り)・焼酎(芋 / 麦 / お湯割り / 水割り)
ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)

フリードリンク B … 2,000 円

ビール・ワイン(赤 / 白)・焼酎(芋 / 麦 / お湯割り / 水割り)・
ウイスキー(ハイボール / 水割り)・酎ハイ(レモン)・日本酒
ソフトドリンク(ウーロン茶・オレンジジュース)・ノンアルコールビール

| | |
|-------------------|-----------|
| ビール(中瓶) | … 800円 |
| ウイスキー(ボトル) | … 6,000円 |
| 焼酎(720ml) | … 3,500円 |
| 日本酒(180ml) | … 600円 |
| ワイン(720ml) | … 3,500円～ |
| スパークリングワイン(720ml) | … 5,000円 |
| ノンアルコールビール(小瓶) | … 500円 |