



CINAGRO

ケータリングメニュー

カジュアルプラン ¥2,000 (10品) 1人約400g

スタンダードプラン ¥3,000 (12品) 1人約420g

前菜&デザートから7品・主菜1品・ご飯物(麺類)2品

* Specialメニュー(★印)はお選びいただけません。

前菜&デザートから7品・主菜3品・ご飯物(麺類)2品

* Specialメニューを含め全てのお料理からお選びいただけます。

プレミアムプラン ¥4,000 (15品) 1人約430g

下記の全メニューからお好きなものを15品お選びいただけます。

前菜	
ピンチョス 1. トマト&オリーブ 2. 小エビと季節野菜 3. 洋風オムレツ 4. 鶏の照り焼きと季節野菜 <u>Special</u> ★5. サーモンのマヨネーズ焼き ★6. オーガニックポークの西京焼き	カップ前菜 17. トリュフの香るポテトサラダ 18. オーガニックチキンと季節野菜 <u>Special</u> ★19. プレミアムカルパッチョ ★20. フロマーージュブランとメルバトースト
カナッペ 7. ミートローフと季節野菜 8. 自家製ツナ&オニオン <u>Special</u> ★10. ホタテのガーリックバター	サラダ 21. 季節の有機野菜サラダ 22. シーザーサラダ <u>Special</u> ★23. 季節の有機野菜のスティックサラダ、アンチョビソースのパーニャカウダ風 ★24. ローストビーフと季節野菜のサラダ
揚げ物 11. 有機野菜のフリットミスト 12. 有機ジャガイモのフライ(アンチョビフレーバー) 13. 有機栽培米のアランチーニ 14. オーガニックチキンの唐揚げ <u>Special</u> ★15. 広島県産カキフライ ★16. マグロの唐揚げ、黒胡麻風味	冷製アンティパスト 25. オリーブとピクルスの盛り合わせ 26. 海鮮厚焼き玉子 27. だし巻き玉子 28. 季節野菜のジェノバ風マリネ 29. ローストした有機野菜のバルサミコモリネ <u>Special</u> 30. 炙りマグロのカルパッチョ 31. 魚介類のエスカパベシュ 32. 天然魚介と季節野菜の香り塩炒め 33. 蒸し鶏の中華風 34. 揚げ鶏の香味葱ソース
デザート 70. 季節のデザート① *5月～6月はオーガニック・チョコレート 71. 季節のデザート② *5月～6月はミルクプリン・ベリーソース	

主菜	
肉料理 40. 鶏のスパイス・ロースト、ディアボラ風 41. 肉団子のみたらし餡かけ 42. オーガニックポークのカツレツ 43. ローストポーク *期間限定 44. 牛肉の赤ワイン煮込み *期間限定 <u>Special</u> ★45. オーガニックハーブ牛のローストビーフ ★46. 煮込みハンバーグ ★47. イタリアンビーフカツレツ ★48. オーガニックポークのボルケッタ ★49. オーガニックポークのプロシュートコット	
魚料理 50. 天然エビのチリソース炒め 51. 揚げ魚の野菜餡かけ <u>Special</u> ★52. 白身魚の香草パン粉焼き ★53. マグロのたたき風カツレツ	
ご飯・麺類 60. チャーハン 61. オーガニックカレー *50名様〜のご用意。 62. スパゲッティ・ボロネーズ 63. マグロと豆腐のトマトソース(ショートパスタ) 64. サンドウィッチ2種盛り(ツナ・玉子・ポークから2種) <u>Special</u> ★65. 有機野菜の巻き寿司 ★66. オーガニック創作寿司 ★67. 天然魚介と季節野菜のパエリア ★68. 和風海鮮パスタ	

※食材の仕入れ状況により予告なくメニューを変更させて頂く場合がございます。予めご了承くださいませ。

◆ ドリンクプラン ◆

★ソフトドリンクプラン オレンジジュース、グレープフルーツジュース、アップルジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶、ミネラルウォーター	2h	¥1,000	1h	¥780
★アルコールプラン① ビール(中瓶or生ビール)、ワイン(白・赤)、カクテル各種(ジン・ウォッカ・カシス・カンパリ)、オレンジジュース、グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶	2h	¥1,500	1h	¥1,280
★アルコールプラン② ビール(中瓶or生ビール)、ワイン(白・赤)、焼酎(芋or麦)、ハイボール、オレンジジュース・グレープフルーツジュース、ジンジャーエール、ウーロン茶、	2h	¥1,500	1h	¥1,280
* +500円で乾杯酒にスパークリングワインの用意も可。				

