



1 JAPANESE Cuisine Menu

【和食メニュー】

グリーンサラダ ゴマボン酢ソース／三陸鮮魚3種のお造り／桜マス幽庵焼／若鶏と根菜煮込み／旬彩てんぷら盛り合わせ／茶蕎麦／握り寿司3種／フルーツ



CFS CATERING
RESTAURANT → YOU



2 FRENCH Cuisine Menu

【洋食メニュー】

ジャコと季節野菜のサラダ／ピンチョス3種／三陸鮮魚のカルパッチョ いくら添え／クレソンのプロシュートロール パルミジャーノ風味／コールドボーク 照り焼きソース／桜マスソテー春キャベツ添え／チキンと新じゃがロースト ガーリックベッパースソース／桜エビとつばみ菜のスパゲッティニ／舞茸とベーコンのピラフ／フルーツ



3 CHINESE Cuisine Menu

【中華メニュー】

春雨と旬菜のサラダ／蒸し鶏のゴマソース／クラゲとキュウリの和え物／焼き豚香味ソース／エビの子リソース煮 ス克蘭ブラエッグ入り／鶏肉と彩野菜の甘酢炒め／五目塩焼きそば／旬とひき肉の炒飯／フルーツ



華やかさを添えるフラワー演出も承ります!!



4 Course Menu

【コースメニュー】

前菜3種盛り（真鯛とサーモン2色のスモーク新玉ネギ添え／ボタンエビプロシュートロール／豚肉のリエット メルバーと共に）／ズワイガニとグリルホタテのカクテル／新じゃがのビシソワーズ／桜マスのソテーをジャコのカレットに乗せて／黒毛和牛のローストと旬菜／小エビとパンチェッタのスパゲッティニ／フルーツ



5 CROSS Cuisine Menu

【折衷メニュー】

グリーンサラダ ゴマボン酢ソース／三陸鮮魚のカルパッチョ いくら添え／焼き豚香味ソース掛け／クレソンプロシュートロール／桜マスソテー春キャベツ添え／若鶏と彩野菜の甘酢炒め／旬とひき肉の炒飯／桜エビとつばみ菜のスパゲッティニ／握り寿司3種／フルーツ



さらにうれしいオプションメニューも充実!!



OPTION Menu

【オプションメニュー】

特性ローストビーフのカットサービスや、職人を派遣しての握り寿司のお振る舞い、会場で焼き上げる仙台名物牛タン焼き、女性に大好評のスイーツ盛り合わせなど、パーティーのひとときをより華やかに演出するオプションメニューも多数取りそろえています。ご要望の際はお気軽にご相談ください。

※炭火焼きなどの火器は、会場により使用できない場合もございます。



CATERING



CARINA FOOD SERVICE



パーティーを企画される幹事様、 ケータリングは、CFSで決まりです!!

企業様のオフィシャルパーティー、ホームパーティーや
歓送迎会に、ワンランク上の味わいをぜひ、どうぞ。
CFSのケータリングサービスは、レストランシェフがつ
くる本格的なお料理を、サービススタッフと一っしょに
会場にお届け。その場所、その時間を、特設レストラ
ンに変身させます。お料理は5スタイルのベーシックメ
ニューからセレクトいただけるほか、ご予算やご希望に
応じてカスタマイズすることもできますので、お気軽に
ご相談ください。参加されるすべての方に喜んでいた
けるパーティーを、私たちがコーディネートします。

CFS CATERING

ここに注目!! CFS ケータリングのポイント

- 1 レストランシェフによる本格的な料理!
- 2 予算や希望に合わせて
メニューの内容をアレンジできる!
- 3 数百人規模のパーティーにも対応可能!
- 4 セッティングから後片付けまで
サービススタッフにすべておまかせ!
※フルサポートプランの場合
- 5 料理はデリバリーのみもOK!
- 6 シーンに合わせた会場演出を
プランナーと一っしょに企画できる!

ご予約から当日までの流れ



1 お問合せ

WEBサイトまたはお電話で、パ
ーティーの日時・場所・人数・希望する
メニューなどをお伝えください。



2 ご予約・打合せ

ご予約は利用日の1週間前までと
なります。事前に打合せが必要な
場合はプランナーが対応します。



当日ご用意いただくのはテーブルとイスだけ。
あとはすべてサービススタッフにおまかせください!!



3 料理搬入

ご予約いただいたメニューを専用
キッチンで仕上げ、当日にスタッフが
会場へお届けします。



4 セッティング

パーティーが開かれる時間に合
わせ、派遣したサービススタッフが
会場のセッティングを行います。



PARTY START!!



5 会場ケア

パーティー中は、お客様にゆっくり
くつろいでいただけるよう、サービス
スタッフが会場をケアします。
※フルサポートプランの場合



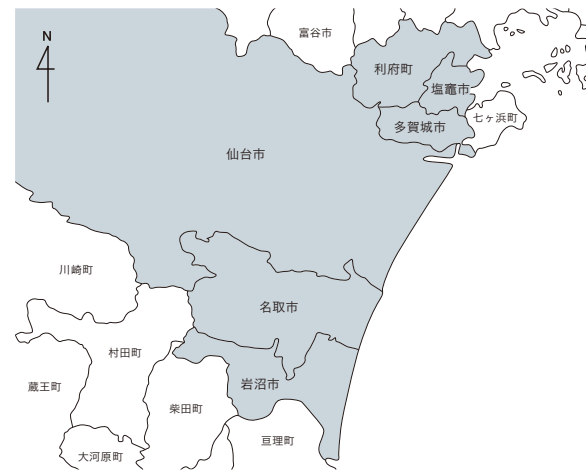
6 後片付け

パーティー終了後の後片付けもサー
ビススタッフが行います。会場を元
通りにしてから撤収となります。



あらゆるパーティーシーンに、レストランシェフが つくる本格的な味わいをお届けします!!

なぜ、CFSのケータリングメニューはひと味ちがうの
か。その理由は、さまざまなジャンルの直営レストラン
を展開しているからです。レストランの現場では、ダイ
レクトに味に対する評価が返ってきます。そうしたお客
様の声も参考にしながら、シェフが腕をふるうからこ
そ、レベルの高い料理をお届けできるのです。



■ケータリング配送エリア

仙台市内／岩沼市／名取市／多賀城市／塩釜市／利府町

※ その他のエリアはご相談ください。

■サポートプランについて

	フルサポート	一部サポート	デリバリー
内 容	お料理・ドリンクす べてをサービスス タッフがケアいたし ます。	サービススタッフは つかず、お料理のご 提供と後片付けの みを行います。	お料理の配達のみ を行います。
よくご利用いただい ているイベント	学会、シンポジウ ム、オープニング、セ レモニー	企業懇親会、社内 パーティー、ホーム パーティー	ホームパーティー
セッティング 後片付け	○※1	○※一部有料	×
バーカウンターから お飲み物をご提供	○	×	×
料理のバスサービス 食器の片付け	○	×	×
取り皿	陶器	プラスチック製	プラスチック製

※1 テーブル・クロス・イスも手配できますので、お気軽にお問合せください。

■ご予約後の人数変更及びキャンセル料について

	6日前	5～2日前	前 日	当 日
人 数 変 更	対応可	不 可	不 可	不 可
キャンセル料	無 料	お見積の50%	お見積の80%	お見積の100%

■お支払い方法について

当日、現金によるお支払いをお願いいたします。また、法人のお客様については請求
書によるお振込もご利用いただけます。お気軽にお問合せください。

ご利用する日の1週間前までにお電話でご予約ください

ご予約・お問合せ **CFS CATERING**
0120-661-833

月曜～金曜（祝日を除く）10:00～18:00



CARINA FOOD SERVICE

株式会社カリナフードサービス
宮城県仙台市宮城野区日の出町2-3-5
TEL.022-762-6280 http://cfs.group

