



オーガニックケータリングメニュー (アテンドスタッフ費、配送費、回収費込み)

※サラダ系のお料理は産直有機野菜の為季節によりメニュー変更があります。

全メニュー2時間フリードリンク付き ※アルコールなしの場合も同価格 (種類追加は応相談(有料))

■スタンダードフリードリンクコース・・・焼酎・ビール・ワイン赤白・ウーロン茶・オレンジジュース・有機緑茶

■オーガニックフリードリンクコース・・・オーガニックビール (缶) ビオワイン赤白・オーガニックジュース・有機緑茶(お一人様500円プラスになります)

オーガニック プラチナコース

お1人様 5,800円 (税抜)
14品

オーガニック プレミアムコース

お1人様 6,900円 (税抜)
16品

オーガニック ベジタリアン ヴィーガンコース

お1人様 5,000円 (税抜)
13品
※他コースと
混合可能です。

オーガニック グルテンフリー コース

お1人様 5,400円 (税抜)
15品
※他コースと
混合可能です。

フィンガーフード

- ・有機人参ジンジャーマリネ
- ・ひじきのレモンマリネ
- ・有機野菜のプロヴァンス風
- ・しいたけジェノベーゼピンチョス
- ・プルーンとクリームチーズのピンチョス
- ・スペインオムレツとオリーブのピンチョス
- ・紅芯大根と野菜のピンチョス
- ・カラフル有機野菜の野菜スティック
- 自家製ドライトマトソース
- ・無添加ハム・ソーセージの盛り合わせ
- 自家製キャベツラベ添え
- ・オーガニックバジルポテトフライ

メインフード

- ・秋川牧園若鶏のハーブロースト
 - ・産地直送鮮魚の
- オーガニックマスタードパン粉焼き

スイーツ

- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・パティシエ特製スイーツ

フィンガーフード

- ・きのこの柚子胡椒マリネ
- ・有機ビーツのバルサミコサラダ
- ・シーフードとオレンジのフレンチサラダ
- ・しいたけジェノベーゼピンチョス
- ・プルーンとクリームチーズのピンチョス
- ・スペインオムレツとオリーブのピンチョス
- ・紅芯大根と野菜のピンチョス
- ・天然海老のカクテルソース
- ・無添加ハム・ソーセージの盛り合わせ
- 自家製キャベツラベ添え

メインフード

- ・秋川牧園鶏もも肉の照り焼き
 - ・グラスフェッドビーフのローストビーフ
 - ・産地直送鮮魚のオーガニック
- マスタードパン粉焼き
- ・自然卵と有機豆腐のグラタン
 - ・有機野菜のフリッター
- オーガニックサルサソース

スイーツ

- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・パティシエ特製スイーツ

フィンガーフード

- ・有機人参ジンジャーマリネ
- ・ひじきのレモンマリネ
- ・有機野菜のプロヴァンス風
- ・しいたけジェノベーゼピンチョス
- ・プルーンとクリームチーズのピンチョス
- ・スペインオムレツと
- オリーブのピンチョス
- ・紅芯大根と野菜のピンチョス
- ・カラフル有機野菜の野菜スティック
- 自家製ドライトマトソース
- ・オーガニックバジルポテトフライ

メインフード

- ・有機野菜のフリッター
- オーガニックサルサソース
- ・国産大豆のテンペのステーキ
- オーガニックマスタード醤油ソース
- ・有機野菜のトマトソース煮込み

スイーツ

- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

フィンガーフード

- ・有機人参ジンジャーマリネ
- ・ひじきのレモンマリネ
- ・有機野菜のプロヴァンス風
- ・しいたけジェノベーゼピンチョス
- ・プルーンとクリームチーズのピンチョス
- ・スペインオムレツとオリーブのピンチョス
- ・紅芯大根と野菜のピンチョス
- ・カラフル有機野菜の野菜スティック
- 自家製ドライトマトソース
- ・無添加ハム・ソーセージの盛り合わせ
- 自家製キャベツラベ添え
- ・オーガニックバジルポテトフライ

メインフード

- ・秋川牧園若鶏のハーブロースト
 - ・産地直送鮮魚のオーガニック
- マスタードパン粉焼き

スイーツ

- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・パティシエ特製スイーツ

<アレルギー、特定食材の除去対応>メニュー変更手数料：1メニューにつき2,600円(税抜)

Midorie
ORGANIC RESTAURANT & DERI

