



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)ピオワイン赤白・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
- ・有機ピ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

