



みどりえオーガニックケータリング

2001年創業オーガニックレストランのパーティメニュー
 Vegan ・ グルテンフリー ・ ハラルフレンドリー ・ アレルギーなどにも対応可能
 無添加調味料、有機野菜、天然魚、平飼い鶏を使用

(アテンドスタッフ費、配送費、回収費込み)

全メニュー2時間フリードリンク付き

- スタンダードフリードリンクコース・・・缶ハイボール・缶ビール・ワイン赤白・ウロン茶・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
 (オーガニックドリンクはあ一人様プラス500円になります)

紙コップ・紙皿・木製スプーン等のご提供になります。

※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。



オーガニック カジュアルコース

お1人様
5,600円 (税抜)

【コース内容 (全7品)】

季節のおまかせオーガニックデリ
ピンチョス3種
彩り野菜のカナッペ
鶏ハムのサラダ仕立て
おろし人参ドレッシング
フィッシュ&チップス
ハーブローストチキン、生パスタ添え
季節のフレッシュフルーツ
オーガニックスイーツ盛り合わせ

オーガニック VEGANコース

お1人様
5,000円 (税抜)

【コース内容 (全8品)】

オーガニックデリ3品盛り合わせ
ピンチョス3種
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
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
季節のフレッシュフルーツ
盛り合わせ

みどりえ オーガニック コース

グルテンフリー対応
7000円 (税抜)

【コース内容 (全10品)】

オーガニックデリ3品盛り合わせ	秋川牧園若鶏のハーブロースト
ピンチョス3種	秋川牧園若鶏のタンドリーチキン
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	天然白身魚のオーブン焼き 自家製オーガニックトマトソース
オーガニックバジルポテトフライ	黄金いなり二種の味わい
無添加ハム・ソーセージの盛り合わせ 自家製キャベツラペ添え	季節のフレッシュフルーツ オーガニックスイーツ盛り合わせ



Midorie
ORGANIC RESTRANT & DERI

<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)