

お弁当

季節限定弁当

・春限定メニュー (3月～5月)



春の彩り幕の内弁当
1,980円 (税込)



春の彩り味覚弁当
2,200円 (税込)



春の彩りおもてなし弁当
3,410円 (税込)

・夏限定メニュー (6月～8月)



夏の彩り幕の内弁当
1,980円 (税込)



夏の彩り味覚弁当
2,200円 (税込)



夏の彩りおもてなし弁当
3,410円 (税込)

・秋限定メニュー (9月～11月)



秋の彩り幕の内弁当
1,980円 (税込)



秋の彩り味覚弁当
2,200円 (税込)



秋の彩りおもてなし弁当
3,410円 (税込)

・冬限定メニュー (12月～2月)



冬の彩り幕の内弁当
1,980円 (税込)



冬の彩り味覚弁当
2,200円 (税込)



冬の彩りおもてなし弁当
3,410円 (税込)

定番弁当



10種類野菜と
鯖の塩焼き弁当

1,650円 (税込)



10種類野菜と
鮭の味噌胡麻
マヨネーズ弁当

1,650円 (税込)



10種類野菜と
健やか鶏の
胡麻香り揚げ弁当

1,760円 (税込)



10種類野菜と
タンドリーチキン弁当

1,650円 (税込)



自然卵の肉味噌
オムライス弁当

1,650円 (税込)



神山鶏の
キーマカレー弁当

1,650円 (税込)

ベジタリアン・ヴィーガン弁当



特選オーガニック
おもてなし弁当

2,860円 (税込)



ベジタリアン
おもてなし弁当

2,200円 (税込)



ベジタリアンオーガニック
盛り合わせ弁当

2,860円 (税込)

グルテンフリー弁当



グルテンフリー
おもてなし弁当

2,200円 (税込)

- ・合計金額20,000円 (税込) 以上のご注文にて承ります。
- ・1種類につき5食以上のご注文でお願いいたします。
- ・発注はご利用日の5営業日前までをお願いいたします。
- ・予告なく仕様・価格が変更になる場合がございます。

パーティセット

季節限定パーティセット お一人様3,960円(税込) 全6品



※メニュー内容は季節毎に異なるため、別途お問合せ下さい。

みどりえパーティセット お一人様5,390円(税込) 全7品



- ・季節のお任せオーガニックデリ
- ・有機野菜のフリッター オーガニックサルサソース
- ・ピンチョスパーティセット
- ・秋川牧園若鶏もも肉の唐揚げ 胡麻香味ソース
ベイクドポテト添え
- ・産地直送鮮魚のオーガニックマスタードパン粉焼き
- ・いくらと海老の合鴨農法有機胚芽米おにぎり
- ・オーガニックスイーツ盛り合わせ

ベジタリアン・ヴィーガンパーティセット お一人様4,180円(税込) 全6品



- ・季節のお任せオーガニックデリ
- ・カラフル有機野菜の野菜スティック 自家製ドライマトソース
- ・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
- ・有機野菜のフリッター オーガニックサルサソース
- ・合鴨農法有機あきたこまち 黒米と胚芽米のおにぎり
- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

グルテンフリーパーティセット お一人様4,730円(税込) 全7品



- ・季節のお任せオーガニックデリ
- ・カラフル有機野菜の野菜スティック 自家製ドライマトソース
- ・ピンチョスパーティセット
- ・秋川牧園若鶏のハーブロースト
- ・天然白身魚のオープン焼き 自家製オーガニックトマトソース
- ・自家製鮭フレークと生姜の合鴨農法有機胚芽米おにぎり
- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

- ・お料理のみのセットになります。ドリンクは別途注文となりますのでお申し付け下さい。
- ・10名様以上にて承ります。
- ・発注はご利用日の5営業日前までをお願いいたします。
- ・予告なく仕様・価格が変更になる場合がございます。

ケータリングコース

季節限定ケータリングコース お一人様6,600円(税込)全9皿



※メニュー内容は季節毎に異なるため、別途お問合せ下さい。

プラチナコース お一人様7,700円(税込)全12皿



- ・季節のお任せオーガニックデリ
- ・ピンチョスパーティセット
- ・カラフル有機野菜の野菜スティック 自家製ドライマトソース
- ・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
- ・秋川牧園若鶏のハーブロースト
- ・秋川牧園若鶏のタンドリーチキン
- ・産地直送鮮魚のオーガニックマスタードパン粉焼き
- ・自家製ホワイトソースの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
- ・いくらと海老の合鴨農法有機胚芽米おにぎり
- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・オーガニックスイーツ盛り合わせ

プレミアムコース お一人様9,350円(税込)全12皿



- ・季節のお任せオーガニックデリ
- ・ピンチョスパーティセット
- ・有機野菜のフリッター オーガニックサルサソース
- ・自家製ハム・ソーセージの盛り合わせ 自家製キャベツラベ添え
- ・グラスフェットオーガニックローストビーフ
- ・海老のカクテルサラダ
- ・秋川牧園鶏もも肉の照り焼き
- ・産地直送鮮魚のオーガニックマスタードパン粉焼き
- ・自家製ホワイトソースの有機豆腐のグラタン
- ・鮭と生姜の合鴨農法有機胚芽米おにぎり
- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・オーガニックスイーツ盛り合わせ

ベジタリアンコース お一人様6,600円(税込) 全10皿



- ・オーガニックデリ3品盛り合わせ
- ・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
- ・ピンチョスパーティセット
- ・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
- ・合鴨農法有機あきたこまち 黒米と胚芽米のおにぎり
- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ
- ・オーガニックダブルベリーケーキ

グルテンフリーコース お一人様7,150円(税込) 全11皿



- ・オーガニックデリ3品盛り合わせ
- ・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
- ・ピンチョスパーティセット
- ・オーガニックバジルポテトフライ
- ・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
- ・自然卵の特製オムレツ
- ・秋川牧園若鶏のハーブロースト
- ・秋川牧園若鶏のタンドリーチキン
- ・天然白身魚のオープン焼き 自家製オーガニックトマトソース
- ・自家製鮭フレークと生姜の合鴨農法有機胚芽米おにぎり
- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

全メニュー2時間フリードリンク付き

→ビール、ハイボール、ワイン赤白、ソフトドリンク

お一人様につき500円(税込)の追加で下記メニューへ変更可能でございます

→オーガニックビール、オーガニックサングリア、有機オレンジジュース、有機緑茶

- ・全てサービススタッフ付きのコースとなります。
- ・25名様以上にて承ります。
- ・発注はご利用日の10営業日前までお願いいたします。
- ・配送費・回収費込みでの金額となります。
- ・予告なく仕様・価格が変更になる場合がございます。