

Organic Food PLAN



株式会社ゴーオンは、無農薬野菜を育てる活動をしています

当社では2020年10月より山梨県身延町にて自社農園作りの活動をしております。最初は草が生い茂ったただの空き地状態の土地を開墾することから作業を始め、天候や害獣被害に苦しみながらも、当社の調理スタッフ・営業スタッフ・配送スタッフが**自らの手で無農薬にこだわった野菜を育てています。**

自分たちで育てたオーガニック野菜の美味しさに感動した私たちは、皆様にもオーガニック野菜の美味しさを楽しんでいただこうと**「オーガニックフードプラン」**を作成致しました。もちろん、私たちが育てた野菜も一部料理に使用しております。体にも優しいお料理の「オーガニックフードプラン」ご検討ください。



お一人様 **6500円** (税別)

ご利用時間 **2時間** (室料無料) フリードリンク付き

★事前にご希望のお客様へ**乾杯用スパークリングワイン** (お一人様1杯)もしくは**日本酒飲み放題**をサービスいたします。開催日の3日前までにスタッフへお申し付け下さい。

大皿ビュッフェタイプまたはカップフードビュッフェタイプをお選びいただけます

大皿ビュッフェ

Menu

グルテンフリー

- 旬野菜とかぼちゃ、レーズンのサラダ
- 旬野菜のスティック 曙大豆クリームディップ
- ハモンセラーノとイチジク、クリームチーズのピンチョス
- 海老と曙大豆の冷製カクテル
- ジャガイモのアルポコラ(アジアントガラ)
- チキンガランティーヌ
- 上江戸前握り
- 【温製料理】酢豚
- 【温製料理】チキンと茸のマスタードクリーム煮 旬野菜添え
- 【温製料理】野菜たっぷり焼きビーフン
- かぼちゃのプディング

* お料理に使われている野菜は無農薬野菜を使用しております
全ての食材がオーガニックというわけではございません。

カップフードビュッフェ

Menu

グルテンフリー

- ピエモンテ風ポテトサラダ
- サーモンとピクルスのピンチョス
- 旬野菜のスティック 曙大豆クリームディップ
- ジャガイモのアルポコラ(アジアントガラ)
- チキンガランティーヌ
- 手まり寿司
- 【温製料理】酢豚
- 【温製料理】野菜たっぷり焼きビーフン
- かぼちゃのプディング

- 2時間フリードリンク(プラン共通)
- 瓶ビール ワイン(赤2種・白2種)焼酎(芋・麦)
- ウイスキー(ハイボール)梅酒・カシス
- 烏龍茶・オレンジジュース・ジンジャーエール・炭酸水

- パーティは20名より、2時間制にて承ります。
- 各プランには料理と飲料の他、パーティに必要な機材サービススタッフ、配送費が含まれます。
- メニュー内容は仕入れや天候・天災等により変更になる場合がございます。



お問合せは、各施設へご連絡ください

お料理、お飲物は株ゴーオン(ケータリングサービスおり原)がお届けします。