

オーガニックデリバリーみどりえの
無添加・オーガニックが魅力のケータリング



みどりえが選ばれる4つの理由

01 無添加・オーガニックで安心



▲2001年創業 学芸大学駅近くのオーガニックレストランみどりえ本店

創業以来、季節の最良な有機・無添加食材を、オーガニックに精通したシェフが丁寧にお届け。食材や調理法にこだわるみどりえだからこそつくられる、「本物の自然の恵み」を通して、自然と共に生きるオーガニックライフをご提案。安全・安心かつ、美味しいもので、お客さまに健やかな喜びを。

02 華やかテーブルセッティング



春は桜を生かしたデコレーション、夏や涼しさを感じるセッティングなど、イベントの雰囲気增添了、季節ごとのテーブルセッティングを演出。

03 ベジタリアン・グルテンフリーにも対応



沢山の人が無添加・オーガニックを届けたい、という熱い想いを元にベジタリアン・グルテンフリーメニューを開発。誰もが一緒に美味しく食べられるメニューは、食事制限されている方や、海外のお客様にも大好評！ヘルシーなのに食べ応え抜群のベジタリアン・グルテンフリーメニューをお楽しみください。

04 セッティングからサポート



セッティングからお片付け、ごみの回収まで弊社のスタッフが行うので、幹事さんも安心してお過ごしいただけます。

簡単!!
ご利用方法
お気軽にご注文ください!



アレルギー
特定食材除去
対応

2H

2時間制
(追加時間相談可)

30名

30名様より
ご注文可能



変更・
キャンセルは
1週間前まで



※画像はイメージです

ケータリングメニュー

CATERING MENU

アテンドスタッフ付き / 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。

※ スイーツは季節によりメニュー変更があります。



オーガニック
バリューコース
お1人様 **4,200**円(税抜) 13品

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
- ・ブルー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



オーガニック
プラチナコース
お1人様 **5,100**円(税抜) 16品

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
- ・ブルー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
- ・かぼちゃのパウンドケーキ
- ・ダブルベリーヴィーガンケーキ
- ・ストロベリームース



オーガニック
プレミアムコース
お1人様 **6,000**円(税抜) 18品

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
- ・ブルー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
- ・かぼちゃのパウンドケーキ
- ・ダブルベリーヴィーガンケーキ
- ・ストロベリームース



オーガニック
ベジタリアン・ヴィーガンコース
お1人様 **4,200**円(税抜) ※他コースと混合可能です。14品

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
- ・ブルー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
- ・オーガニックダブルベリーケーキ



オーガニック
グルテンフリーコース
お1人様 **4,700**円(税抜) ※他コースと混合可能です。15品

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
- ・ブルー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
- ・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

メインフード

- ・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

スイーツ

- ・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

フリードリンク込み

アルコール付

スタンダードフリードリンク : 焼酎 / ビール / ハイボール / ワイン / 赤白 / ウーロン茶 / 有機緑茶 / オレンジジュース

オーガニックドリンクプラン : 上記ドリンクに+オプション
1名様+500円(税抜) : オーガニックビール(缶) / 自家製オーガニックサングリア / 有機オレンジジュース