


新型コロナウイルス感染防止策の 取り組みにつきまして


清潔を保つために




厨房では常に手袋を着用



冷蔵庫内、取っ手、など人の触れるところを随時消毒



厨房スタッフは2時間ごとに
石鹸手洗いを徹底

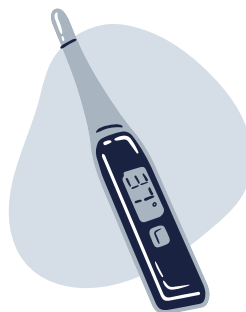


手で顔に触れないようにし、
マスク着用は必須とする。

次の場合は出勤禁止

出勤時検温を実施。

- 自分の体調が悪い場合
- 自宅に体調の悪い家族がいる場合



パーティ料理の個包装等につきまして

- 1.カトラリーは全て使い捨て。
- 2.トングは紙製で一人に1本お付けします。
- 3.パーティ料理に関しましては、
ご希望の場合一人前ずつの
盛付でご提供しております。



年間10万食
約20年の安心の実績

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、イベントの雰囲気につけた、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



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

- 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 5,400円 (税抜) 14品

オーガニックプレミアムコース

お1人様 6,400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 4,600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 5,100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
- ・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
- ・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
- ・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
- ・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
- ・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

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
- ・パティシエ特製スイーツ

Midorie
ORGANIC RESTAURANT & DERI

