

新型コロナウイルス感染防止策の 取り組みにつきて

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

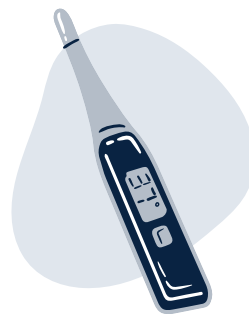


手で顔に触れないようにし、
マスク着用は必須とする。

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。



みどりえ ※ケータリングサービス



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

年間10万食
約20年の安心の実績



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



▲2007年創設、早稲大学農学部の
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届け。
食材や調理法にこだわるみどりえだからこそのつ
くれる、「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
いた、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



沢山の人の無添加・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
プが行うので、幹事さ
んも安心してお過ご
しいいただけます。

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



2時間制
(追加時間相談可)



30名様より
ご注文可能



変更・
キャンセルは
1週間前まで

商品番号 : J1

みどりえ ※ケータリングサービス



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

※ リラダ系のお料理は生食用保冷庫のみ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
- ・天然海老のカクレルソース
- ・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
- ・有機野菜のアリッター 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) ※他コースと適合可能です。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) ※他コースと適合可能です。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

オーガニックドリンクプラン
1名様+500円(税抜)

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

上記ドリンクに+オプション
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

商品番号 : J1