

こだわりの
無添加
オーガニック

オーガニックレストランみどりえの無添加宅配弁当・パーティーフード・ケータリング。お子様用イベントや謝辞会にも / 東京23区・神奈川県

 Midorie Organic Delivery SINCE 2001



ベジ&ヴィーガン・グルテンフリーなどもOK
オーガニック弁当


Midorie
Organic Delivery

「みどりえ」=「緑の恵」
本物の自然の恵みをいつものごはん

2001年創業のオーガニックレストランの創作料理は、
沢山のお客さまに愛されつづけ、今では年間約10万食をお届けしております。

創業以来、生産者の想いを大切にしながら
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たまひまをかけ丁寧にお届け。

食材や調理法にこだわり続けるみどりえだからこそつくれる、
「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しています。

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。

佐藤料理長



美味しさへのこだわり
オーガニックに関する
知識と経験が豊富なシェフが
一品一品こだわった
手作り創作料理



厳選オーガニック素材
生産者直通の
こだわり抜いて選んだ
オーガニック食材・調味料





オーガニックお弁当

ORGANIC BENTO DELIVERY

無添加・オーガニック弁当

新鮮な有機野菜、放し飼いの鶏、産地直送の天然魚、自然卵等、安心&良質な素材を使用し、無添加でお作りします。ロケ弁・接待・社内ランチ、海外のお客様など、用途にあわせてご利用ください。

季節限定弁当 季節によって変わる、みどりえ人気のお弁当です。 (期間限定となりますのでご注意くださいませ)

春限定メニュー (2月14日~5月17日)



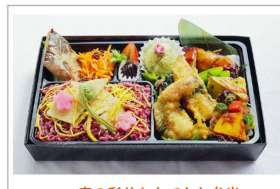
春の彩り幕の内弁当
 ・神山鶏のつくね、有機醤油照り焼き
 ・蜜餞の香りの唐揚げ
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・有機タケノコとごみの春ごはん

1,470円 (税別)
 縦17.5×横17.5×高さ4.5cm



春の彩り味覚弁当
 ・神山鶏の有機醤油照り焼き
 ・天然自身魚の唐菜味噌焼き
 ・国産大豆使用厚揚げの含め煮
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・有機タケノコとごみの春ごはん

1,610円 (税別)
 縦15×横22×高さ5cm



春の彩りおもてなし弁当
 ・神山鶏の有機醤油照り焼き
 ・天然自身魚の唐菜味噌焼き
 ・天然海老と菊のフリッター 青のり風味
 ・有機野菜のフロワンス風サラダ
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・有機タケノコとごみの春ごはん

2,540円 (税別)
 縦20×横30×高さ6cm

夏限定メニュー (5月18日~8月31日)



夏の彩り幕の内弁当
 ・秋川牧園 鶏やかばの有機醤油照り焼き
 ・手作り照り焼き、茄子の味噌田楽
 ・自然卵のスペインオムレツ
 ・ひじきメンチカラダ
 ・有機ゴーヤとおかかのせ、さっぱり梅ごはん

1,470円 (税別)
 直径16.5×高さ6cm



夏の彩り味覚弁当
 ・秋川牧園 鶏やかばのハーブフリッター
 ・天然海老の塩焼揚げ焼き
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・手作り照り焼き、茄子味噌田楽
 ・ホタテの含め煮
 ・季節野菜のプロバンス風サラダ
 ・有機ゴーヤのせ、さっぱり梅ごはん

1,610円 (税別)
 縦15×横22×高さ5cm



夏の彩りおもてなし弁当
 ・秋川牧園 鶏やかばの有機醤油照り焼き
 ・天然海老の塩焼焼き
 ・ひよこ豆のクロック、オーガニックサルサソース
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・手作り照り焼き、茄子の味噌田楽
 ・ホタテの含め煮
 ・有機ゴーヤのせ、さっぱり梅ごはん
 ・オーガニックドライブルーンのコンポート

2,540円 (税別)
 縦20×横30×高さ6cm

秋限定メニュー (9月1日~11月30日)



秋の彩り幕の内弁当
 ・神山鶏、若鶏の糖蜜詰め
 ・国産有機豆腐の厚揚げとエリンギの煮物
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・秋茄子の柚子味噌田楽
 ・手はくしの秋葉寄せ秋ごはん

1,470円 (税別)
 縦17.5×横17.5×高さ4.5cm



秋の彩り味覚弁当
 ・秋川牧園、若鶏の照り焼き
 ・天然海老のフリッター
 ・かぼちゃとさつまいもの秋サラダ
 ・秋茄子をのせた秋の二色ごはん

1,610円 (税別)
 縦15×横22×高さ5cm



秋の彩りおもてなし弁当
 ・神山鶏のつくね、有機醤油照り焼き
 ・秋鮎の味噌焼マヨネーズ焼き
 ・天然海老と季節野菜のフリッター
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・秋茄子の柚子味噌田楽
 ・春のこの有機豆芽菜のせ込みごはん
 ・ドライフルーツの赤ワイン煮

2,540円 (税別)
 縦20×横30×高さ6cm

冬限定メニュー (12月1日~2月13日)



冬の彩り幕の内弁当
 ・天然自身魚の柚子味噌マヨネーズ焼き
 ・有機大根の煮物と季節の野菜
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・神山鶏のてぼろごはん

1,470円 (税別)
 縦17.5×横17.5×高さ4.5cm



冬の彩り味覚弁当
 ・天然海老の煮物
 ・大豆豆腐有機豆厚揚げ煮物
 ・秋川牧園、若鶏のハーブロースト
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・神山鶏のてぼろとかりかり梅の二色ごはん

1,610円 (税別)
 縦15×横22×高さ5cm



冬の彩りおもてなし弁当
 ・天然海老と有機大根の煮物
 ・秋川牧園、若鶏のハーブロースト
 ・天然自身魚の柚子味噌マヨネーズ焼き
 ・自然卵の特製オムレツ
 ・旨みたっぷりタコごはん
 ・ブルーンのオーガニック赤ワイン煮

2,540円 (税別)
 縦20×横30×高さ6cm

定番弁当

オーガニック・完全無添加の人気のお弁当です。



特選オーガニックおもてなし弁当

- ・秋川牧園 鶏もも肉の照り焼きキチン
- ・天然海老の塩焼き
- ・家庭の作りかけ揚げ
- ・自然卵の特製オムレツ
- ・黒米と胚芽米2色ごはん
- ・ドライフルーツの赤ワイン煮

2,170円 (税別)
縦20×横30×高さ6cm



**10種の野菜と
鮭の味噌胡麻マヨネーズ弁当**

- ・天然鮭の味噌胡麻マヨネーズ焼き
- ・自然卵の特製オムレツ
- ・こんにゃく煮
- ・有機野菜の揚げたし
- ・有機農法あきたこまち胚芽米または玄米

1,190円 (税別)
直径16.5×高さ6cm



**10種の野菜と
健やか鶏の胡麻香り揚げ弁当**

- ・秋川牧園 鶏の胡麻香り揚げ
- ・自然卵の特製オムレツ
- ・こんにゃく煮
- ・有機野菜の揚げたし
- ・有機農法あきたこまち胚芽米または玄米

1,280円 (税別)
直径16.5×高さ6cm



**10種の有機野菜と
さばの塩焼き弁当**

- ・鯖の塩焼き
- ・自然卵の特製オムレツ
- ・こんにゃく煮
- ・有機野菜の揚げたし
- ・有機農法あきたこまち胚芽米または玄米

1,190円 (税別)
直径16.5×高さ6cm



**10種類野菜と
タンドリーチキン弁当**

- ・タンドリーチキン
- ・自然卵の特製オムレツ
- ・こんにゃく煮
- ・有機野菜の揚げたし
- ・有機農法あきたこまち胚芽米または玄米

1,250円 (税別)
直径16.5×高さ6cm

ベジタリアン・ビーガン弁当

油や調味料にいたるまで全て植物性の食材を使用しています。(卵・乳製品も不使用)



ベジタリアンオーガニック

盛り合わせ弁当

- ・テンペの自家製サムソングース
- ・家庭の作りかけ揚げ
- ・季節野菜の日替わりデリ
- ・オーガニックブルーの赤ワイン煮
- ・黒米、胚芽米の2色ごはん

2,170円 (税別)
縦20×横30×高さ6cm



ベジタリアンおもてなし弁当

- ・テンペのマスタード醤油ソース
- ・豆乳クリームコロッケ
- ・紫キャベツのサラダ・人参のジンジャーマリネ
- ・有機揚げ野菜2種
- ・自家製ベジミートのそぼろ
- ・黒米、胚芽米の2色ごはん

1,660円 (税別)
縦15×横22×高さ5cm

グルテンフリー弁当

小麦・その他のグルテンを一切使用しておりません。



**グルテンフリー
おもてなし弁当**

- ・秋川牧園鶏肉のハーブロースト
- ・天然海老の塩焼き
- ・自然卵の特製オムレツ
- ・しいたけの味噌マヨネーズ焼き
- ・有機の高し野菜
- ・黒米、胚芽米の2色ごはん

1,660円 (税別)
縦15×横22×高さ5cm

<食物アレルギー対応にかかるご留意事項>

※本品製造現場では、小麦を含む製品を製造しております。

他のメニューと同一の厨房での調理となり、調理・洗浄機器などについても他のメニューと共通のものを使用するため、加工または調理の過程においてアレルギー物質が微量に混入する可能性がございます。

上記の事柄より、100%アレルギーが含まれないとの保証はいたしかねます。対応不備による事故に関しても一切の責任を取りかねますのでご容赦くださいませ。

<弁当容器回収について>

容器回収は別途手数料を頂戴しております。

100個以上の大口の場合は、通常回収料金+大口手数料2,000円を頂戴しております。

<配送料について>

ご注文金額が16,000円未満の場合は別途配送料を頂戴いたします。

その他、アレルギー・ムスリムフレンドリー対応などは、商品金額16,000円以上ご注文の場合に限り3品目まで500円(税抜)/1個、4品目以上600円(税抜)/1個の変更手数料で承ります。
弁当1種類5個未満ご希望の場合、少数対応手数料450円(税抜)/1個で承ります。

オーガニックデリバリーみどリエの
無添加・オーガニックが魅力のオードブル



お料理のみお届け
パーティーフード

「みどリエ」=「緑の恵」
本物の自然の恵みをいつものごはんで

2001年創業のオーガニックレストランの創作料理は、
沢山のお客さまに愛されつづけ、今では年間約10万食をお届けしております。

創業以来、生産者の想いを大切にしながら
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てまひまをかけ丁寧にお届け。

食材や調理法にこだわり続けるみどリエだからこそつくれる、
「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しています。

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。

佐藤料理長



美味しさへのこだわり
オーガニックに関する
知識と経験が豊富なシェフが
一品一品こだわった
手作り創作料理



厳選オーガニック素材
生産者直通の
こだわり抜いて選んだ
オーガニック食材・調味料



オーガニックパーティーフード

ORGANIC PARTY FOOD

オーガニック無添加オードブルを会社のイベントや打ち上げ
撮影現場や会議、セミナーの懇親会で。

オードブルメニュー

Hors d'oeuvre MENU

紙皿やおしぼり、お箸などの備品は全てお付けしています。

※こちらはお届けのみとなります。



みどりえ
MEET
&
FISH

オーガニック
メイン料理(肉・魚)

Mサイズ=6人分
Lサイズ=10人分

グルテンフリー



秋川牧園若鶏のハーブロースト

抗生物質や動物再生飼料も与えられていない
秋川牧園の鶏肉を自家製のマリネ液に一晩漬けこみ、
オープンでこんがり焼きました。

Mサイズ 4,380円 (税抜)
Lサイズ 6,050円

グルテンフリー



秋川牧園若鶏のタンドリーチキン

良質な秋川牧園の鶏もも肉を、
8種類のオーガニックスパイスと、
ヨーグルト、有機栽培ショウガ、にんにく、
レモン果汁などのペーストに、
一晩しっかり漬け込み、香ばしくグリルしました

Mサイズ 3,800円 (税抜)
Lサイズ 5,220円



秋川牧園若鶏の唐揚げ 胡麻香味ソース
ベイクドポテト添え

抗生物質や動物再生飼料も与えられていない
秋川牧園若鶏の唐揚げと、
ほくほくとしたベイクドポテトです。
自家製の香味胡麻ソースを絡めました。

Mサイズ 4,890円 (税抜)
Lサイズ 6,720円



産地直送鮮魚の

オーガニックマスタードパン粉焼き

漁港直送の新鮮な魚をキッチンで厚めの切り身にし、
マスタードとマヨネーズをあわせた特製ソース
をぬって、オープンでこんがり焼きました。

Mサイズ 3,620円 (税抜)
Lサイズ 4,980円

グルテンフリー



産地直送白身魚の

オープン焼き自家製トマトソース

新鮮な漁港直送の天然魚を、
オープンでこんがり焼きました。
オーガニックトマトを4時間以上かけて煮込んだ

Mサイズ 3,620円 (税抜)
Lサイズ 4,980円



自家製蒸し鶏と無添加ソーセージ

秋川牧園の鶏むね肉をモンゴルの天然塩でマリネし
低温でじっくりと蒸し上げました。
ソーセージはこだわりの飼料で育てられた
神奈川県産の豚肉を使用しています

Mサイズ 3,200円 (税抜)
Lサイズ 5,200円



みどりえ
vegetable
&
beans

オーガニック
メイン料理(野菜&豆)

ベジタリアン

グルテンフリー



オーガニック
バジルポテトフライ

有機農家より直送された甘みのある男爵いもを、
無添加菜種油でカラリと揚げ、
オーガニックバジルと、自然海塩で味付け。

Mサイズ 2,350円 (税抜)

ベジタリアン



有機野菜のフリッター
オーガニックサルサソース

5種類以上の有機・無農薬野菜を彩り良く使用。
時間が経っても、サクサク
いつでも揚げたてのような美味しさです。
お好みでオーガニックサルサソースを。

Mサイズ 3,800円 (税抜)
Lサイズ 5,260円

ベジタリアン



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

国産大豆100%のテンペと、きのこ、有機玉ねぎを、
良質な圧搾絞りの菜種油でこんがりソテーし、
粒マスタード醤油ソースで味付けしました。

Mサイズ 3,800円 (税抜)
Lサイズ 5,120円



オーガニック
メイン料理(冷菜)

グルテンフリー



自然卵の特製オムレット

自然卵をたっぷり使った、みどりえ特製のオムレットです。放し飼いで育ち、抗生物質等をあたえられていない鶏が産んだ卵だけを使用し、オープンでじっくり焼き上げました

Mサイズ 2,620円 (税抜)

ベジタリアン



季節のおまかせオーガニックデリ

季節の有機野菜を使用したカラフルなデリが3種類入ったBOX。有機農家から届いたばかりの新鮮な野菜を、野菜の本来の味を引き出すよう調理しました。ドレッシングやソースは自家製です。

Mサイズ 3,160円 (税抜)

ベジタリアン
グルテンフリー



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

有機農家直送の季節の有機野菜5種類を、彩り豊かな野菜スティックにしました。カップの底には自家製のオーガニックドライトマトソースが入っています。お好みで付けながらお召上がりください。

Mサイズ 3,160円 (税抜)



ピンチョスパーティーセットA

- ・クリームチーズと有機ブルーのピンチョス
- ・自家製オムレットと有機オリーブのピンチョス
- ・きのこのジェノベーゼソースピンチョス

Lサイズ 5,730円 (税抜)



オーガニック
メイン料理(おにぎり)



オーガニック
フルーツ

ベジタリアン



合鴨農法有機あきたこまち
黒米と胚芽米のおにぎり

有機胚芽米と、黒米を使った2色おにぎりです。パーティーのもつまみやすいよう、小ぶりのサイズに仕上げました。無添加のカリカリ梅と自家製昆布の佃煮をトッピングしました。

Mサイズ 2,120円
Lサイズ 2,950円 (税抜)

ベジタリアン
グルテンフリー



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

産地直送の天然鮭を使用した鮭フレークと、有機しょうがをあわせた、おにぎりです。ごはんは、鮭と合う胚芽米。パーティーのもつまみやすいよう、小ぶりのサイズに仕上げました。

Mサイズ 2,240円 (税抜)
Lサイズ 3,080円

ベジタリアン
グルテンフリー



季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ

パティシエが厳選した新鮮な有機フルーツを、彩りよく盛り合わせました。有機で果物を栽培することは大変難しく、季節により入手が困難な場合があります。その場合、一部、減農薬栽培のものを使用する場合がございます。※フルーツの種類はご指定いただくことはできません。

Mサイズ 3,770円 (税抜)
Lサイズ 5,230円

アレルギー、特定の食材除去の対応につきましては、商品総額16,000円以上より承ります
メニュー変更手数料：1メニューにつき2,600円 (税抜)