



みどりえオーガニック弁当

2001年創業オーガニックレストランのパーティメニュー
有機米、有機野菜・天然魚、平飼い卵など使用
Vegan・グルテンフリー・ハラルフレンドリー・アレルギーなどにも対応可能
1種類につき5個以上の注文。それ以下の場合手数料がかかります。

定番弁当



10種野菜と鯖の塩焼き弁当
ビタミンミネラルが豊富な有機野菜が
10種も入ったお弁当
脂が乗ったサバを塩焼きに

1280円【税抜】



10種類野菜てりやきチキン弁当
飼料からこだわった健康鶏を
ボリュームある弁当に。
外国のゲストにも人気。

1350円【税抜】



10種類野菜健やか鶏の胡麻香り揚げ弁当
ビタミンミネラルが豊富な有機野菜が
10種も入ったお弁当。
秋川牧園鶏のから揚げを胡麻たっぷりソースで。

1370円【税抜】



10種野菜と鮭味噌マヨ焼き弁当
ビタミンミネラルが豊富な有機野菜が
10種も入ったお弁当
鮭にこだわりの味噌マヨソースをのせ
こんがり焼いた人気メニュー

1280円【税抜】



特選オーガニックおもてなし弁当
会議や接待の定番弁当
鶏の照り焼きチキンや、天然海老の塩焼き
旬野菜のオムレツなど、
10種のおかずを盛り合わせ

2370円【税抜】



グルテンフリー弁当
グルテンを含むすべての食品を除去
しています。醤油も小麦不使用の
たまり醤油を使用しています。

1350円【税抜】

【小麦アレルギー対応にかかるご留意事項】
本人製造現場では小麦を含む製品も製造しております。
100%アレルゲンが含まれないとの保証はいたしかねます。

アレルギー対応弁当

(重篤な症状をお持ちの方は
お受けできません)

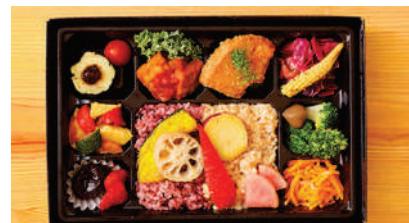


28品目アレルギー対応弁当
主要なアレルゲンを
排除したオーガニック弁当
2120円【税抜】

VEGAN弁当 出汁やエキスも含め一切動物性食品を使用していません



ヴィーガンおもてなし弁当
グルテンミートのそぼろごはん
豆乳コロッケ、
無農薬テンペのソテーなど
1720円【税抜】



ヴィーガンオーガニック
盛り合わせ弁当
有機野菜たっぷり、車麩のカツや
テンペのサルサソースなど
2400円【税抜】

季節限定弁当

春 (2月14日～5月17日)



春の幕の内弁当

たけのこや車麩の青のり揚げ、
春の山菜こごみも入った春弁当

1470円【税抜】



春の味覚弁当

春限定の黒米の筍ちらし寿司、
平飼鶏の照り焼きなど一番人気弁当

1600円【税抜】



春の旬菜おもてなし弁当

大切な方のおもてなしや
お花見弁当にも。

2750円【税抜】

夏 (5月18日～8月31日)



夏の幕の内弁当

ひじきのレモンサラダ・茄子田楽
秋川牧園鶏の照り焼き

1470円【税抜】



夏の味覚弁当

平飼い鶏のフリッターや
ホタテのうま煮、海老の塩麹焼きなど

1600円【税抜】



夏の旬菜おもてなし弁当

ホタテのうま煮、海老の塩麹焼き
ひよこ豆のコロッケ
平飼い鶏の照り焼きなど

2750円【税抜】

秋 (9月1日～11月30日)



秋の幕の内弁当

秋鮭ごはん秋ナス田楽、
椎茸つくねの照り焼きなど

1470円【税抜】



秋の味覚弁当

秋ナスの味噌和え、
海老のフリッターなど人気NO.1弁当

1600円【税抜】



秋の旬菜おもてなし弁当

秋らしいきのこごはん、海老の天ぷら
秋サケの味噌マヨ焼きなど

2750円【税抜】

冬 (12月1日～2月13日)



冬の幕の内弁当

冬の有機根菜や鶏そぼろごはん
白身魚の柚子味噌焼き

1470円【税抜】



冬の味覚弁当

天然海老のうま煮冬大根の煮物
鶏のハーブロースト

1600円【税抜】



冬の旬菜おもてなし弁当

タコの炊き込みご飯、
冬の有機野菜たっぷりのボリューム弁当

2750円【税抜】

【弁当容器回収について】

弁当回収は別途手数料を頂戴します。100個以上の大口注文に関しては通常回収料金+大口手数料2000円を頂戴しております。

【送料につきまして】

注文金額18000円未満の場合は、別途送料を頂戴します。

【メニュー変更につきまして】

アレルギー・ムスリムフレンドリーの対応などは、商品総額18000円以上に限りご対応可

3メニューまで 500円(税抜)/1個 4メニュー以上 600円(税抜)/1個

【少数手数料】

お弁当は1種類5個以上のご注文をお願いします。商品総額18000円以上に限りご対応可

1種類5個未満の場合の 少数対応手数料450円(税抜)/1個

Midorie
ORGANIC RESTAURANT & DERI

【お渡しのみになります。ドリンクはついておりません】

みどりえパーティオードブル

2001年創業オーガニックレストランの
有機野菜や平飼い卵、天然魚など。調味料にまでこだわった無添加メニュー



特別なリクエスト

ベジタリアン・ハラルフレンドリー・
アレルギー対応ご希望で
メニュー変更の場合は
1メニューにつき2600円の変更手数料
がかかります。

ただし重篤な症状をお持ちのアレルギーの方はお受けできかねます。



みどりえパーティセット

7名様よりご予約可

1名様5000円（税抜）

- ・季節のおまかせオーガニックデリ
- ・有機野菜のフリッター
- オーガニックサルサソース
- ・ピンチョスパーティーセット
- ・秋川牧園若鶏もも肉の唐揚げ
- 胡麻香味ソース ベイクドポテト添え
- ・産地直送鮮魚の
- オーガニックマスタードパン粉焼き
- ・黄金いなり 3種類の味わい
- ・パティシエ特製
- オーガニックスイーツ盛り合わせ

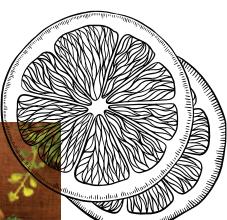


VEGANパーティセット

7名様よりご予約可

1名様3500円（税抜）

- ・季節のおまかせオーガニックデリ
- ・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
- ・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
- ・有機野菜のフリッター
- オーガニックサルサソース
- ・黄金いなり 3種類の味わい
- ・季節のフレッシュフルーツ盛り合わせ



【※一箱はおよそ6名様分です。】



ピンチョスセット

クリームチーズとオーガニックブルーン
スペインオムレツとオーガニックオリーブ
椎茸ジェノベーゼ
4170円【税抜】



季節のおまかせ オーガニックデリ3種

有機にんじんラペ
かぼちゃのココナツサラダなど
3330円【税抜】



自然卵のスペインオムレツ

飼料からこたわった健康鶏を
ボリュームある弁当に。
外国のゲストにも人気。
2960円【税抜】



秋川牧園鶏のから揚げ

胡麻香味ソース

飼料からこたわった健康鶏
オーガニックポテトのフライ
を添えて。

4890円【税抜】



秋川牧園鶏のハーブロースト

飼料からこたわった健康鶏を
オーガニックハーブにマリネし
こんがり焼きました。
4820円【税抜】



グラスフェッド オーガニックローストビーフ

牧草のみで放牧された
グラスフェッドビーフ。
牛肉本来のおいしさ
6760円【税抜】



有機野菜のフリッター

季節の産直有機野菜のフリッター。
オーガニックサルサソース添え
4170円【税抜】



白身魚のオーガニック マスタードパン粉焼き

マスタードマヨネーズソースをたっぷり
乗せてパン粉で香ばしくロースト
4000円【税抜】



白身魚のオープン焼き

自家製トマトソースで
ヘルシーなオープン焼きに。
3980円【税抜】



季節のフルーツ盛り合わせ

季節により内容が変わります。
4080円【税抜】



黄金いなり5種の味わい

錦糸卵いくら・エリンギ昆布大葉・
みょうが梅酢と枝豆
海老・きゅうりラデッシュの胡麻ソース
4630円【税抜】
こちらは10名様分になります。



Midorie
ORGANIC RESTAURANT & DERI