

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、イベントの雰囲気添った、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。

#### Seasonal Menu シーズナルメニュー

季節に合わせた四季折々の  
シーズナルメニューをご提案しております。



詳細は、ミーティングスペース AP の  
各施設までお問い合わせください





# 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)

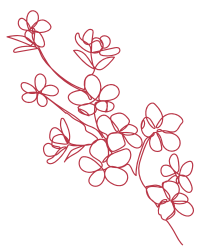
※サラダ系のお料理は産直有機野菜の為季節によりメニュー変更があります。

会場費込み 2時間フリードリンク付き ※アルコールなしの場合も同価格 (種類追加は応相談(有料))

■スタンダードフリードリンクコース・・・焼酎・ビール(缶)・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

(スタンダードフリードリンクコースからオーガニックフリードリンクコースに変更の際は、おひとり様につき500円の追加となります)



## オーガニック プラチナコース

おひとりさま  
5,500円(税別)  
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
- ・プルーン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
- 自家製キャベツラペ添え
- ・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



## オーガニック プレミアムコース

おひとりさま  
6,500円(税別)  
16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
- ・プルーン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
- 自家製キャベツラペ添え

### 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

<アレルギー、特定食材の除去対応>メニュー変更手数料：1メニューにつき2,600円(税抜)