

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



「みどリエ」=「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

パティエ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)