みどりえ
ご発注について（お弁当）

■税込22,000円/日からご発注可能です。

お飲み物は計算に含まれません。

※ご発注金額が上記未満の場合は、別途 送料として
税込6,160円を頂戴いたします。

■1種類あたり5個からご発注可能です。

5個未満/種のご発注は、総額 税込22,000円以上のご発注のみご対応致します。

お弁当とは別に 税込550円/個 の手数料が発生いたします。

■原則11:00以降のお渡しとなります。

11:00より前のお渡しをご希望の場合は
早朝料金として 税込7,150円を頂戴いたします。

■別途、ごみ回収料金・廃棄料金が発生いたします。

・回収料金：　1便につき 税込6,160円（税別5,600円）
└ 100個以上の場合、+税込2,200円（税別2,000円）

20261101

（税率10%）



Midorie
ORGANIC RESTRANT & DERI

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・28品目アレルギー対応弁当もございます。
1種類につき5個以上のご注文。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

税込1,507円（税別1,370円）



秋川牧園鶏の照り焼き弁当

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。

税込1,617円（税別1,470円）



10種野菜と胡麻香り揚げ弁当

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
ソースでからめました。

税込1,617円（税別1,470円）



10種野菜と鯖の味噌マヨ焼き弁当

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
鯖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

税込1,507円（税別1,370円）



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

税込2,860円（税別2,600円）



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。
【小麦アレルギー対応にかかるご留意事項】
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。

税込1,914円（税別1,740円）

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

税込2,552円
（税別2,320円）

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



ベジタリアンおもてなし弁当

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

税込2,013円（税別1,830円）



ベジタリアンオーガニック盛り合わせ弁当

有機野菜たっぷり、車麸のカツや
テンペのサルサソースなど

税込2,805円（税別2,550円）

春（2月14日～5月17日）



春の幕の内弁当
たけのこや車麸の青のり揚げ、
春の山菜こごみも入った春弁当

税込1,760円（税別1,600円）



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

税込2,013円（税別1,830円）



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。

税込3,256円（税別2,960円）

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

税込1,760円（税別1,600円）



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

税込2,013円（税別1,830円）



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

税込3,256円（税別2,960円）

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

税込1,760円（税別1,600円）



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NO１弁当

税込2,013円（税別1,830円）



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

税込3,256円（税別2,960円）

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

税込1,760円（税別1,600円）



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

税込2,013円（税別1,830円）



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

税込3,256円（税別2,960円）

【弁当容器回収について】
弁当回収料金は100個まで5,600円（税抜）、100個以上の大口注文に関してはプラス2,000円（税抜）頂戴します。
【送料につきまして】
注文金額20,000円（税抜）未満の場合は、別途送料5,600円（税抜）を頂戴します。
【メニュー変更につきまして】
アレルギーなどの特別対応のお弁当は承っておりませんので、28品目アレルギー対応弁当をご利用ください。

【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。1種類5個未満の場合　少数対応手数料500円（税抜）/1個
商品総額20,000円（税抜）以上に限りご対応可

Midorie
ORGANIC RESTRANT & DERI

みどりえ
ご発注について（オードブル）

■税込22,000円/日からご発注可能です。

お飲み物や手数料・送料は上記の計算に含まれません。
上記未満の場合は、送料として税込6,160円を頂戴いたします。

■紙皿・お箸・紙おしぼりの数には限りがあります。

「ご発注額÷ 税込2,200円=ご人数」と想定してご用意いたします。
（例：税込110,000円ご発注の場合、50名分のご用意です）
追加をご希望の場合は、コンファレンススタッフへご相談ください。

■原則11:00以降のお渡しとなります。

11:00より前のお渡しをご希望の場合は
早朝料金として 税込7,150円を頂戴いたします。

■別途、ごみ回収料金・廃棄料金が発生いたします。

・回収料金：　1便につき 税込6,160円（税別5,600円）
　└ 100個以上の場合、+税込2,200円（税別2,000円）

（税率10%）

【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



みどりえパーティセット

7名様よりご予約可

1名様 税込5,500円（税別5,000円）

・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と車麸カツ
・ピンチョスパーティーセット
・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 税込3,850円（税別3,500円）

・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と車麸カツ
　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。】



ピンチョスパーティセット

クリームチーズとオーガニックプルーン
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

税込4,873円（税別4,430円）



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3種類

税込4,367円（税別3,970円）



自然卵の特製オムレツ

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。

税込3,641円（税別3,310円）



若鶏のから揚げ胡麻香味ソース
ベイクドポテト添え

飼料からこだわった健康鶏
オーガニックポテトのフライを
添えて。

税込6,457円（税別5,870円）



若鶏のハーブロースト

飼料からこだわった健康鶏を
オーガニックハーブにマリネし
こんがり焼きました。

税込6,380円（税別5,800円）



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

税込7,700円（税別7,000円）



産地直送鮮魚のオーガニック
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

税込5,885円（税別5,350円）



産地直送鮮魚白身魚の
オーブン焼き

自家製トマトソースで
ヘルシーなオーブン焼きに。

税込5,280円（税別4,800円）



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

こちらは10名様分になります。

税込5,346円（税別4,860円）



季節のフレッシュフルーツ
盛り合わせ

季節により内容が変わります。

税込5,907円（税別5,370円）

Midorie
ORGANIC RESTRANT & DERI