EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2023/1/30～2023/3/3

※当日の状況によって予告なくメニューを一部変更させていただくこともございますので予めご了承ください。

店舗名		営業時間	金額（税込）	備考
le midi		11:00～14:00 16:30-19:30(木金のみ営業)	・お弁当各種　850円～ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ）¥750 ・スープ　200円～ ・お惣菜各種　200円～ ・お菓子各種　200円～ ほか	
TODAY'S CHOICE	COFFEE AND SOFT	11:00-14:00 15:30-17:00(L.O.16:45)	＜COFFEE - ドリンク＞ ・自家焙煎コーヒー Sサイズ 300円 / Lサイズ 350円 ・アイスコーヒー・アイスティ　350円 ・カフェラテ（ホット/アイス） 400円 ・紅茶・ルイボスティ Sサイズ 300円 / Lサイズ 350円 ・ティラテ（ホットのみ）400円 ＜SOFT - ソフトクリーム＞ ・北海道ミルクの濃厚ソフトクリーム / シューアイス 各350円 ・コーヒーフロート/ティフロート 各400円	【ランチタイム(11:00-14:00) TODAY'SCHOICEにて食事を購入した方限定】カフェのドリンクが200円でご購入いただけます。 対象商品：コーヒー/アイスコーヒー/紅茶/アイスティ/自家製MISOスープ 【オフィス向けコーヒーポットサービス】 ・約8杯分 1,800円 ミーティングや来客時にあわせて、抽出したてのドリップコーヒーをポットでご用意いたします。（ホット,アイスどちらも可）
	シェフのヒトサラ	11:00～14:00	1,000円	数量限定。13時以降は30%OFF。
	デリ	11:00～14:00	・デリセット（デリ4種類,ごはん付） 900円 ・デリ単品 180円 ・おにぎり 1個 160円	数量限定。デリセットについては13時以降は30%OFF (デリ単品・おにぎりは除外）。

		30 月	31 火	1 水	2 木	3 金
le midi		・大人気！唐揚げ弁当　¥850 ・日替わり弁当各種　¥850～ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ）¥750 ・日替わりスープ　¥350 ・セットスープ　¥200 ・お惣菜各種　¥200～ ・お菓子各種　¥200～ ※仕入れ状況によりメニューが変わることがございます。				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	大賀信之シェフのヒトサラ 「チキンとキノコの大麦 クリームリゾット」	村添楓輔シェフのヒトサラ 「骨付きモモ肉の チキンコンフィ」	石部具樹シェフのヒトサラ 「しっとりと仕上げた鶏胸肉 とクラシカルなソース シュブレーム」	山田千尋シェフのヒトサラ 「豚肉のバルサミコ煮込み マッシュポテト添え」	加瀬まなみシェフのヒトサラ 「豚肩ロースの赤ワイン 煮込み」
	デリ	①疲労回復セット：カオマンガイ ②美肌セット：青椒肉絲（チンジャオロース） ③免疫力UPセット：新潟風たれカツ丼 それぞれに、「紫キャベツとひじきのナムル」「タプナードソースのきのこペンネ」「人参のラペ」がつきます。				

		6 月	7 火	8 水	9 木	10 金
le midi		・大人気！唐揚げ弁当　¥850 ・日替わり弁当各種　¥850～ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ）¥750 ・日替わりスープ　¥350 ・セットスープ　¥200 ・お惣菜各種　¥200～ ・お菓子各種　¥200～ ※仕入れ状況によりメニューが変わることがございます。				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	大賀信之シェフのヒトサラ 「チキンとキノコの大麦 クリームリゾット」	村添楓輔シェフのヒトサラ 「骨付きモモ肉の チキンコンフィ」	石部具樹シェフのヒトサラ 「ハーブを詰め込んだ ポルケッタ」	山田千尋シェフのヒトサラ 「豚肉のバルサミコ煮込み、 マッシュポテト添え」	山口はるのシェフのヒトサラ 「豆腐そぼろのガパオ」
	デリ	①疲労回復セット：カオマンガイ ②美肌セット：青椒肉絲（チンジャオロース） ③免疫力UPセット：新潟風たれカツ丼 それぞれに、「紫キャベツとひじきのナムル」「タプナードソースのきのこペンネ」「人参のラペ」がつきます。				

		13 月	14 火	15 水	16 木	17 金
le midi		・大人気！唐揚げ弁当　¥850 ・日替わり弁当各種　¥850～ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ）¥750 ・日替わりスープ　¥350 ・セットスープ　¥200 ・お惣菜各種　¥200～ ・お菓子各種　¥200～ ※仕入れ状況によりメニューが変わることがございます。				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	大賀信之シェフのヒトサラ 「チキンとキノコの大麦 クリームリゾット」	村添楓輔シェフのヒトサラ 「骨付きモモ肉の チキンコンフィ」	石部具樹シェフのヒトサラ 「しっとりと仕上げた鶏胸肉 とクラシカルなソース シュブレーム」	山田千尋シェフのヒトサラ 「豚肉のバルサミコ煮込み、 マッシュポテト添え」	山口はるのシェフのヒトサラ 「豆腐そぼろのガパオ」
	デリ	①疲労回復セット：豚肉と揚げナスの中華風味噌炒め ②アンチエイチングセット：自家製つくねとグリル野菜丼 ③免疫力UPセット：ビーフストロガノフ それぞれに、「ちんげん菜ときのこのナムル」「キャベツとツナの和風コールスローサラダ」「人参のラペ」がつきます。				

		20 月	21 火	22 水	23 祝	24 金
le midi		・大人気！唐揚げ弁当　¥850 ・日替わり弁当各種　¥850～ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ）¥750 ・日替わりスープ　¥350 ・セットスープ　¥200 ・お惣菜各種　¥200～ ・お菓子各種　¥200～ ※仕入れ状況によりメニューが変わることがございます。			休み	月～水と同じ
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	大賀信之シェフのヒトサラ 「チキンとキノコの大麦 クリームリゾット」	村添楓輔シェフのヒトサラ 「骨付きモモ肉の チキンコンフィ」	石部具樹シェフのヒトサラ 「ハーブを詰め込んだ ポルケッタ」		加瀬まなみシェフのヒトサラ 「豚肩ロースの赤ワイン 煮込み」
	デリ	①疲労回復セット：豚肉と揚げナスの中華風味噌炒め ②アンチエイチングセット：自家製つくねとグリル野菜丼 ③免疫力UPセット：ビーフストロガノフ それぞれに、「ちんげん菜ときのこのナムル」「キャベツとツナの和風コールスローサラダ」「人参のラペ」がつきます。				月～水と同じ

		27 月	28 火	3/1 水	2 木	3 金
le midi		・大人気！唐揚げ弁当　¥850 ・日替わり弁当各種　¥850～ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ）¥750 ・日替わりスープ　¥350 ・セットスープ　¥200 ・お惣菜各種　¥200～ ・お菓子各種　¥200～ ※仕入れ状況によりメニューが変わることがございます。				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	大賀信之シェフのヒトサラ 「チキンとキノコの大麦 クリームリゾット」	村添楓輔シェフのヒトサラ 「骨付きモモ肉の チキンコンフィ」	石部具樹シェフのヒトサラ・ メニュー未定	山田千尋シェフのヒトサラ・ メニュー未定	加瀬まなみシェフのヒトサラ 「豚肩ロースの赤ワイン 煮込み」
	デリ	未定				

le midi

EAT LAB !!!
MENU

「**いつものお昼にワンランク上の彩りを**」女性シェフが作る本格弁当

メニュー

※その他シェフの気まぐれでメニューが追加される事もございます。ぜひ店頭で直接ご覧ください。

□大人気！唐揚げ弁当	850円
□ 日替わり弁当各種	850円～
□ ヘルシーセット(サラダ/パン/スープ)	750円
□ 日替わりスープ	350円
□ セットスープ	200円
□ お惣菜各種	200円～
□ お菓子各種	200円～

※価格は全て税込です

TODAY'S CHOICE PLATE&DELI

EAT LAB !!!

MENU

Deli

今日の自分の体調や気分にあわせて選べる3タイプ

デリ弁当 900円（税込）

【セット】+200円で、コーヒー、紅茶、または自家製スープをご注文いただけます

1月30日(月)～2月10日(金)

Recovery 疲労回復セット

カオマンガイ

Beauty 美肌セット

チンジャオロース

Support 免疫力UPセット

新潟風たれカツ丼

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。
紫キャベツとひじきのナムル / 人参のラペ / タプナードソースのきのこペンネ

2月13日(月)～2月24日(金)

Recovery 疲労回復セット

豚肉と揚げナスの中華風味噌炒め

Beauty アンチエイジング

自家製つくねとグリル野菜丼

Support 免疫力UPセット

ビーフストロガノフ

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。
ちんげん菜ときのこのナムル/ 人参のラペ / キャベツとツナの和風コールスローサラダ

TODAY'S CHOICE PLATE&DELI

EAT LAB !!!

MENU

Plate

日替わり「シェフのヒトサラ」 1,000円 (税込)

※写真は一例です。副菜などは週によって異なります

【月】MON

1/30 2/6 2/13 2/20

チキンとキノコの大麦クリームリゾット
焼き野菜添え

大賀信之 シェフ

渡仏し一つ星レストランで修行後、都内の星付きレストランで働く。ワインバー、ビストロ、カフェを経験後、恵比寿にbistro＆cafebarを開業。現在はフードコンサルと目黒にデリバリー専門店のSCRAMBLEを構える。

【火】TUE

1/31 2/7 2/14 2/21

骨付きモモ肉のチキンコンフィ
～サラダ、パン、週替わりガルニ～

村添楓輔 シェフ

和食、フレンチで経験を積み、その後ケータリングや出張シェフなどを手掛ける。現在は板橋区志村坂上でテイクアウトデリバリー専門店BLACK BOUCHERを経営しながらフリーの料理人として活動。

【水】WED

2/1 2/15 **しっとりと仕上げた鶏胸肉と**
クラシカルなソースシュプレーム

2/8 2/22 **ハーブを詰め込んだポルケッタ**

石部具樹 シェフ

フランス・リヨンの料理学校を首席で卒業後、アキテーヌ地方の三つ星"Michel Guerard"にて研鑽を積む。現在シェフを務める出張型レストラン"Le Précurseur"では年間およそ300件の出張を受け持つ。

※この写真は「しっとりと仕上げた鶏胸肉」です。

【木】THU

2/2 2/9 2/16

豚肉のバルサミコ煮込み マッシュポテト添え

山田千尋 シェフ

イタリア料理店勤務後、イタリアに渡りシチリア島を中心に3年半修行。帰国後は千葉県松戸市にてイタリア料理教室【Aurora/アウローラ】を主催。

【金】FRI

2/3 2/24

加瀬まなみ シェフ

豚肩ロースの赤ワイン煮込み

両親在住時スペインにて家庭料理を学び、スペイン料理を中心に料理研究家として活動。メディア・イベント出演多数。

【金】FRI

2/10 2/17

山口はるの シェフ

豆腐そぼろのガパオと
旬の野菜料理たち

料理教室"spring' kitchen"を主宰する傍ら、コスモポリタンキュイジーヌレストランの厨房にも立つ。

LINE公式アカウント

LINEのポイントカードを使って
10ポイント貯めるとお好きな
ドリンクorソフトをプレゼント

DRINK / ドリンク

・自家焙煎豆のプレミアムコーヒー	S 300円/ L 350円	
・ハンドドリップコーヒー(豆が選べます)	350円	※3分ほどお時間がかかります
・デカフェ（カフェインレス）	350円	※3分ほどお時間がかかります
・アイスコーヒー	350円	
・カフェラテ（ホット/アイス）	400円	※牛乳/豆乳/オーツミルクから選択可
・紅茶 または ルイボスティ	S 300円 / L 350円	
・アイスティ	350円	
・ティラテ（ホットのみ）	400円	※牛乳/豆乳/オーツミルクから選択可

ご自身のマグカップやタンブラーをお持ちいただいたお客様には 20円の割引 サービスをいたします

SOFT CREAM / ソフトクリーム

・北海道ミルクの濃厚ソフトクリーム（カップのみ）	350円	※ソースやトッピングはご自由に！
・シューアイス（シュー生地に濃厚ソフトクリームをサンド）	350円	
・コーヒーフロート/ティーフロート	400円	

【オフィス向けコーヒーポットサービス（ホット/アイス）**】**

・約8人分(2リットルの保温/保冷ポットにいれてお渡し）　1,800円

ミーティングや来客時にあわせて、抽出したてのドリップコーヒーをポットでご用意いたします。
抽出に時間がかかりますので、事前にご予約いただいたほうがお待たせしません。ご予約はスタッフまで！