

EATLAB!!! 週替りメニュー表 | 2023/2/27~2023/3/31

※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場合が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)	<ul style="list-style-type: none"> ・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~ ・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 各350円 ・コーヒーフロート/ティーフロート 各400円	【ランチタイム(11:00-14:00) TODAY'S CHOICE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/紅茶(ともにHOT/ICE)、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)
	シェフのヒトサヲ	11:00~14:00	1,000円	数量限定。13時以降は30%OFF。
	デリ	11:00~14:00	900円	数量限定。13時以降は30%OFF。

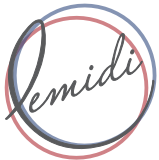
		27 月	28 火	1 水	2 木	3 金
le midi		<ul style="list-style-type: none"> ・大人気! 唐揚げ弁当 ¥850 ・日替わり弁当各種 ¥850~ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ) ¥750 ・日替わりスープ ¥350 ・セットスープ ¥200 ・惣菜各種 ¥200~ ・お菓子各種 ¥200~ ※仕入れ状況によりメニューが変わることがございます。				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサヲ	大賀信之シェフのヒトサヲ 「豚肉とキノコの大麦クリームリゾット」	村添楓輔シェフのヒトサヲ 「骨付きモモ肉のチキンコンフィ」	石部具樹シェフのヒトサヲ 「豚肉のナヴァラン風煮込み」	山田千尋シェフのヒトサヲ 「鶏もも肉とマッシュルームのレモンクリーム煮」	加瀬まなみシェフのヒトサヲ 「豚肩ロースの赤ワイン煮込み」
	デリ	①疲労回復セット: ゴロゴロ豚肉の角煮風井 ②美肌セット: カレー煮込みハンバーグ ③免疫力UPセット: ポッサム風井(韓国風ゆで豚) それぞれに、「小松菜ときのこの出汁びたし」「アボカドとツナのペンネサラダ」「人参のラベ」が付きま。				

		6 月	7 火	8 水	9 木	10 金
le midi		<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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	シェフのヒトサヲ	大賀信之シェフのヒトサヲ 「厚切りポークジンジャーステーキ~洋風生姜焼き~」	村添楓輔シェフのヒトサヲ 「シャンピニオンとチキンのスパイスカリー」	石部具樹シェフのヒトサヲ 「豚肉のナヴァラン風煮込み」	山田千尋シェフのヒトサヲ 「鶏もも肉とマッシュルームのレモンクリーム煮」	山口はるのシェフのヒトサヲ 「とうめし」と旬の野菜料理たち」
	デリ	①疲労回復セット: ゴロゴロ豚肉の角煮風井 ②美肌セット: カレー煮込みハンバーグ ③免疫力UPセット: ポッサム風井(韓国風ゆで豚) それぞれに、「小松菜ときのこの出汁びたし」「アボカドとツナのペンネサラダ」「人参のラベ」が付きま。				

		13 月	14 火	15 水	16 木	17 金
le midi		<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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	シェフのヒトサヲ	大賀信之シェフのヒトサヲ 「厚切りポークジンジャーステーキ~洋風生姜焼き~」	村添楓輔シェフのヒトサヲ 「シャンピニオンとチキンのスパイスカリー」	石部具樹シェフのヒトサヲ 「豚肉のナヴァラン風煮込み」	山田千尋シェフのヒトサヲ 「鶏もも肉とマッシュルームのレモンクリーム煮」	山口はるのシェフのヒトサヲ 「とうめし」と旬の野菜料理たち」
	デリ	①疲労回復セット: ベッパーポークバターライス ②美肌セット: 四川風よだれ鶏井 ③免疫力UPセット: 韓国風チヂンポックム井(豚肉と野菜のコチュジャン炒め) それぞれに、「菜の花とブロッコリーのナムル」「ツナと枝豆のポテトサラダ」「人参のラベ」が付きま。				

		20 月	21 祝	22 水	23 木	24 金
le midi		前週と同じ	休み	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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	シェフのヒトサヲ	大賀信之シェフのヒトサヲ 「厚切りポークジンジャーステーキ~洋風生姜焼き~」		石部具樹シェフのヒトサヲ 「豚肉のナヴァラン風煮込み」	山田千尋シェフのヒトサヲ 「鶏もも肉とマッシュルームのレモンクリーム煮」	山口はるのシェフのヒトサヲ 「とうめし」と旬の野菜料理たち」
	デリ	前週と同じ	①疲労回復セット: ベッパーポークバターライス ②美肌セット: 四川風よだれ鶏井 ③免疫力UPセット: 韓国風チヂンポックム井(豚肉と野菜のコチュジャン炒め) それぞれに、「菜の花とブロッコリーのナムル」「ツナと枝豆のポテトサラダ」「人参のラベ」が付きま。			

		27 月	28 火	29 水	30 木	31 金
le midi		<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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	シェフのヒトサヲ	大賀信之シェフのヒトサヲ 「厚切りポークジンジャーステーキ~洋風生姜焼き~」	村添楓輔シェフのヒトサヲ 「シャンピニオンとチキンのスパイスカリー」	石部具樹シェフのヒトサヲ 「豚肉のナヴァラン風煮込み」	山田千尋シェフのヒトサヲ 「鶏もも肉とマッシュルームのレモンクリーム煮」	越智美恵子シェフのヒトサヲ 「ローストポーク マスタードソースのプレート」
	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。

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

※価格は全て税込です



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

2月27日(月)~3月10日(金)

Recovery 疲労回復セット



ゴロゴロ豚肉の角煮風丼

Beauty 美肌セット



カレー煮込みハンバーグ

Support 免疫力UPセット



ポッサム風丼 (韓国風ゆで豚)

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。
小松菜ときのこの出汁びたし / 人参のラペ / アボカドとツナのペンネサラダ

3月13日(月)~3月24日(金)

Recovery 疲労回復セット



ペッパーポークバターライス

Beauty 美肌セット



四川風よだれ鶏丼

Support 免疫力UPセット



韓国風チェुकポックム丼
(豚肉と野菜のコチュジャン炒め)

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。
菜の花とブロッコリーのナムル / 人参のラペ / ツナと枝豆のポテトサラダ



EAT LAB!!!

MENU

Plate

日替わり「シェフのヒトサラ」 1,000円 (税込)

【月】 MON



3/6 3/13 3/20 3/27

厚切りポークジンジャーステーキ～洋風生姜焼き
マッシュポテト添え

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。ワインパー、ピストロ、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 SCRAMBLEを構える。



【火】 TUE



3/7 3/14 3/28

シャンピニオンとチキンのスパイスカレー
～シュールージュビクルス、ボイルドエッグ

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



3/8 3/15 3/22 3/29

豚肉のナヴァラン風煮込み

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。



【木】 THU



3/9 3/16 3/23 3/30

鶏もも肉とマッシュルームのレモンクリーム煮

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



3/10 3/17 3/24

山口はるの シェフ

“とうめし”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ーズレストランの厨房にも立つ。

【金】 FRI

3/31



越智美恵子 シェフ

ローストポーク
マスタードソース



ケータリング会社「Nutrients」代表。アパレル展示会のケータリングや撮影弁当、宅配デリ、企業レシピ開発を行う。

GRAND MENU



DRINK

ブレンドコーヒー（店で自家焙煎した豆を使用しています）	Ⓢ 300円 / Ⓛ 350円
ハンドドリップコーヒー（豆が選べます）※3分お時間がかかります	350円
デカフェ ※3分お時間がかかります	350円
アイスコーヒー	350円

カフェラテ（ホット/アイス）※ミルクは牛乳 / 豆乳 / オーツミルクから選べます	400円
ティラテ（ホットのみ）※ミルクは牛乳 / 豆乳 / オーツミルクから選べます	400円

紅茶 または ルイボスティ	Ⓢ 300円 / Ⓛ 350円
アイ스티	350円
ロイヤルミルクティ（ホット/アイス）	400円

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円の割引をいたします。



SWEETS

北海道ミルクの濃厚ソフトクリーム（カップのみ）	350円
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）	1800円
約8人分（2リットルのポットに入れてお渡し）	

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お声がけください