

# EATLAB!!! 週替りメニュー表 | 2023/10/2~2023/11/2

※当日の状況によって予告なくメニューの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 木金のみ16:30-19:30	・お弁当各種 918円~ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ) ¥810 ・スープ 216円~ ・お惣菜各種 216円~ ・お菓子各種 216円~ ほか	
TODAY'S CHOICE	COFFEE AND SOFT	8:00-16:30	<COFFEE - ドリンク> ・自家焙煎コーヒー Sサイズ 324円 / Lサイズ 378円 ・アイスコーヒー・アイスティー 378円 ・カフェラテ(ホット/アイス) 432円 ・紅茶・ルイボスティ Sサイズ 324円 / Lサイズ 378円 ・ティラテ(ホットのみ)432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378円 ・コーヒーフロート/ティフロート 各432円
	シェフのヒトサラ	11:00~14:00	イトイン 1,100円 / テイクアウト 1,080円
	デリ	11:00~14:00	972円

		2 月	3 火	4 水	5 木	6 金
le midi		・大人気! 唐揚げ弁当 ¥918 ・日替わり弁当各種 ¥918~ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ) ¥810 ・日替わりスープ ¥378 ・セットスープ ¥216 ・お惣菜各種 ¥216~ ・お菓子各種 ¥216~ ※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 「秋鮭とキノコと彩り野菜の クリームチーズリゾット」	齋藤祐也シェフのヒトサラ 「シンガポールチキンライス ~海南鶏飯~」	Kaoriシェフのヒトサラ 「骨付き鶏もも肉のピリヤニ」	山田千尋シェフのヒトサラ 「若鶏と甘いトマトのシチリアー ナソース」	越智美恵子シェフのヒトサラ 「ハンバーグ キノコグレービー ソースのプレート」
	デリ	①疲労回復セット: 豚肉と揚げナスの味噌炒め ②アンチエイジングセット: 四川風よだれ鶏丼 ③免疫力UPセット: ハンバーグチャリアピソース 焼き野菜のせ それぞれに、「さつま芋とツナ入りポテトサラダ」「紫キャベツとひじきのナムル」「人参のラベ」が付きまます。				
		9 祝	10 火	11 水	12 木	13 金
le midi		・大人気! 唐揚げ弁当 ¥918 ・日替わり弁当各種 ¥918~ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ) ¥810 ・日替わりスープ ¥378 ・セットスープ ¥216 ・お惣菜各種 ¥216~ ・お菓子各種 ¥216~ ※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	休				
	デリ	①疲労回復セット: 豚肉と揚げナスの味噌炒め ②アンチエイジングセット: 四川風よだれ鶏丼 ③免疫力UPセット: ハンバーグチャリアピソース 焼き野菜のせ それぞれに、「さつま芋とツナ入りポテトサラダ」「紫キャベツとひじきのナムル」「人参のラベ」が付きまます。				
		16 月	17 火	18 水	19 木	20 金
le midi		・大人気! 唐揚げ弁当 ¥918 ・日替わり弁当各種 ¥918~ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ) ¥810 ・日替わりスープ ¥378 ・セットスープ ¥216 ・お惣菜各種 ¥216~ ・お菓子各種 ¥216~ ※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 「秋鮭とキノコと彩り野菜の クリームチーズリゾット」	菊地凌平シェフのヒトサラ 「鮮魚のソテー、レモンガラス 香るクリームソース」	加瀬まなみシェフのヒトサラ 「熟成塩豚 ラタトゥイユソース」	山田千尋シェフのヒトサラ 「若鶏と甘いトマトのシチリアー ナソース」	越智美恵子シェフのヒトサラ 「ハンバーグ キノコグレービー ソースのプレート」
	デリ	①疲労回復セット: 豚肉と揚げナスの味噌炒め ②アンチエイジングセット: 四川風よだれ鶏丼 ③免疫力UPセット: ハンバーグチャリアピソース 焼き野菜のせ それぞれに、「さつま芋とツナ入りポテトサラダ」「紫キャベツとひじきのナムル」「人参のラベ」が付きまます。				
		23 月	24 火	25 水	26 木	27 金
le midi		・大人気! 唐揚げ弁当 ¥918 ・日替わり弁当各種 ¥918~ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ) ¥810 ・日替わりスープ ¥378 ・セットスープ ¥216 ・お惣菜各種 ¥216~ ・お菓子各種 ¥216~ ※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 「秋鮭とキノコと彩り野菜の クリームチーズリゾット」	齋藤祐也シェフのヒトサラ 「シンガポールチキンライス ~海南鶏飯~」	Kaoriシェフのヒトサラ 「骨付き鶏もも肉のピリヤニ」	山田千尋シェフのヒトサラ 「若鶏と甘いトマトのシチリアー ナソース」	山口はるのシェフのヒトサラ 「2種のおこわ・秋野菜と 豆腐惣菜」
	デリ	①疲労回復セット: 照り焼きつくね&きのこご飯 ②美肌セット: チンジャオロース ③免疫力UPセット: ビーフストロガノフ それぞれに、「キャベツと枝豆のナムル」「トマトとツナのペンネ」「人参のラベ」が付きまます。				
		30 月	31 火	11/1 水	2 木	3 祝
le midi		・大人気! 唐揚げ弁当 ¥918 ・日替わり弁当各種 ¥918~ ・ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ) ¥810 ・日替わりスープ ¥378 ・セットスープ ¥216 ・お惣菜各種 ¥216~ ・お菓子各種 ¥216~ ※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 「秋鮭とキノコと彩り野菜の クリームチーズリゾット」	菊地凌平シェフのヒトサラ 「鮮魚のソテー、レモンガラス 香るクリームソース」	未定	未定	休
	デリ	①疲労回復セット: 照り焼きつくね&きのこご飯 ②美肌セット: チンジャオロース ③免疫力UPセット: ビーフストロガノフ それぞれに、「キャベツと枝豆のナムル」「トマトとツナのペンネ」「人参のラベ」が付きまます。				



## 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           | 918円  |
| <input type="checkbox"/> 日替わり弁当各種            | 918円～ |
| <input type="checkbox"/> ヘルシーセット(サラダ/パン/スープ) | 810円  |
| <input type="checkbox"/> 日替わりスープ             | 378円  |
| <input type="checkbox"/> セットスープ              | 216円  |
| <input type="checkbox"/> お惣菜各種               | 216円～ |
| <input type="checkbox"/> お菓子各種               | 216円～ |



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 972円** (本体価格 900円)

10月2日(月)~10月20日(金)

*Recovery* 疲労回復セット



豚肉と揚げナスの味噌炒め

*Beauty* アンチエイジング



四川風よだれ鶏丼

*Support* 免疫力UPセット



ハンバーグシャリアピンソース  
焼き野菜のせ

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。

さつま芋とツナ入りポテトサラダ / 人参のラペ / 紫キャベツとひじきのナムル

10月23日(月)~11月2日(木)

*Recovery* 疲労回復セット



照り焼きつくね&きのこご飯

*Beauty* 美肌セット



チンジャオロース

*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。

キャベツと枝豆のナムル / 人参のラペ / トマトとツナのペンネ



Plate

# 日替わり「シェフのヒトサラ」 1,100円 (税抜価格1,000円)

【月】 MON



10/2 10/16 10/23 10/30

## 秋鮭とキノコと彩り野菜のクリームチーズリゾット

大賀信之

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。恵比寿にbistro & cafebarを開業後、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



齋藤祐也

銀座Le Manoir D'HASTINGSにて基礎を学んだ後、都内のビストロでシェフとして従事。横浜のホテルでのサービスマンを経て独立。各国の料理を独自の感性で再構成させた商品開発や出張料理で活動中

10/3 10/10 10/24



## シンガポールチキンライス(海南鶏飯)

【火】 TUE



菊地凌平

エコール辻東京卒業後渡仏。同仏校を経て南仏の1つ星"Jérôme Nutile"にて勤務。帰国後は3つ星"カンテサンズ"を経て、現在はレストランNémoにて勤務。

10/17 10/31



## 鮮魚のソテー レモングラス香るクリームソース キクチのカヌレ付き

【水】 WED



Kaori

手作りの大切さを伝えたいという思いから料理の道へ。大手料理教室の講師を経て、現在は専門学校講師、企業でのレッスン講師などに携わる。

10/4 10/25



## 骨付き鶏もも肉の ビリヤニ

きゅうりのライタ, サラダ, マンゴラッシー

【水】 WED



加瀬まなみ

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。

10/11 10/18



## 熟成塩豚 ラタトゥイユソース バターライス, グリーンサラダ, ポテトサラダ, にんじんマリネ

【木】 THU



10/5 10/12 10/19 10/26

## 若鶏と甘いトマトのシチリアーナソース

山田千尋

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



越智美恵子

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、企業レシピ開発など。

10/6 10/20



## ハンバーグ キノコ グレービーソース マッシュポテト, ラタトゥイユ, ビーンズサラダ, ライス

【金】 FRI



山口はるの

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。

10/13 10/27



## 2種のおこわ・ 秋野菜と豆腐惣菜

# 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）	Ⓢ 324円 / Ⓛ 378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	378円
デカフェ ※3分お時間がかかります	378円
アイスコーヒー	378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	432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	432円
-----	
紅茶 または ルイボスティ	Ⓢ 324円 / Ⓛ 378円
アイスティ	378円
ロイヤルミルクティ（ホット/アイス）	432円
-----	
オレンジジュース	324円
アップルジュース	324円
ココア（ホット/アイス）	324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）	378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）	378円
コーヒーフロート / ティーフロート	432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リットルのポットに入れてお渡し）	2160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お声がけください