

# EATLAB!!! 週替りメニュー表 | 2024/4/1 ~ 2024/4/26

※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 木金のみ16:30-19:30	(New) シェフが作る出来立てパスタ 1000円～ ・お弁当各種 864円/1080円 ・自家製スープ各種 378円 (セットスープ216円) ・ヘルシーセット (サラダ・パン・スープ) 810円 ・お菓子各種 216円～ ほか	【4月1日より出来立ての pasta サーブがスタート】 (11:00~14:00限定、無くなり次第終了)  【予約限定弁当について】 ・弁当 松 2500円 / 梅 1500円 ※3日前までに要予約、弁当の内容はご相談ください。
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/アイステイ 378円 ・カフェラテ (ホット・アイス) 432円 ・紅茶・ルイボステイ 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/ティーフロート 各432円	【ランチタイム (11:00~14:00) TODAY'S CHOICEにて食事をご購入した方限定】 カフェのドリンクが216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 2,160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	イトイン 1,100円 / テイクアウト 1,134円 数量限定。13時以降は30%OFF。
	デリ	11:00~14:00	972円 数量限定。13時以降は30%OFF。

		1 月	2 火	3 水	4 木	5 金
le midi		(New) シェフが作る出来立てパスタ 1000円～ ・お弁当各種 864円/1080円 ・自家製スープ各種 378円 (セットスープ216円) ・ヘルシーセット (サラダ・パン・スープ) 810円 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円～ ほか ※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	馬場翔子シェフのヒトサラ「お野菜たっぷり!塩麹のグリルチキンプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ「ハープ香るレモンバターチキン」	Kaoriシェフのヒトサラ「2種のカレー (ザグチキンとダールカレー)」	テイクアウト販売のみ: 「麹食堂うーたんによるデリボックス」 & 「Nutrientsによるデリボックス」	越智美恵子シェフのヒトサラ「米入りミートボールとキャベツとピーツの煮込みと3種のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: 台湾屋台飯ジーロー飯 ②美肌セット: ポッサム丼 (韓国風ゆで豚) ③免疫力UPセット: シャリアピンソースハンバーグ&グリル野菜 それぞれに「葉キャベツとひじきのナムル」「ごぼうときのこのツナサラダ」「人参のラベ」が付きま。				

		8 月	9 火	10 水	11 木	12 金
le midi		(New) シェフが作る出来立てパスタ 1000円～ ・お弁当各種 864円/1080円 ・自家製スープ各種 378円 (セットスープ216円) ・ヘルシーセット (サラダ・パン・スープ) 810円 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円～ ほか ※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	馬場翔子シェフのヒトサラ「お野菜たっぷり!塩麹のグリルチキンプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ「ハープ香るレモンバターチキン」	Kaoriシェフのヒトサラ「2種のカレー (ザグチキンとダールカレー)」	テイクアウト販売のみ: 「麹食堂うーたんによるデリボックス」 & 「Nutrientsによるデリボックス」	越智美恵子シェフのヒトサラ「米入りミートボールとキャベツとピーツの煮込みと3種のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: 台湾屋台飯ジーロー飯 ②美肌セット: ポッサム丼 (韓国風ゆで豚) ③免疫力UPセット: シャリアピンソースハンバーグ&グリル野菜 それぞれに「葉キャベツとひじきのナムル」「ごぼうときのこのツナサラダ」「人参のラベ」が付きま。				

		15 月	16 火	17 水	18 木	19 金
le midi		(New) シェフが作る出来立てパスタ 1000円～ ・お弁当各種 864円/1080円 ・自家製スープ各種 378円 (セットスープ216円) ・ヘルシーセット (サラダ・パン・スープ) 810円 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円～ ほか ※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	馬場翔子シェフのヒトサラ「お野菜たっぷり!塩麹のグリルチキンプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ「ハープ香るレモンバターチキン」	Kaoriシェフのヒトサラ「2種のカレー (ザグチキンとダールカレー)」	テイクアウト販売のみ: 「麹食堂うーたんによるデリボックス」 & 「Nutrientsによるデリボックス」	越智美恵子シェフのヒトサラ「米入りミートボールとキャベツとピーツの煮込みと3種のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: ラーフ・ガイ タイ風粗挽き鶏肉のサラダ ②美肌セット: トマトハンバーグ&きのこピラフ ③免疫力UPセット: 豚肉と揚げナスの味噌炒め それぞれに「ミックスビーンズとツナのポテトサラダ」「キャベツときのこのナムル」「人参のラベ」が付きま。				

		22 月	23 火	24 水	25 木	26 金
le midi		(New) シェフが作る出来立てパスタ 1000円～ ・お弁当各種 864円/1080円 ・自家製スープ各種 378円 (セットスープ216円) ・ヘルシーセット (サラダ・パン・スープ) 810円 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円～ ほか ※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	馬場翔子シェフのヒトサラ「お野菜たっぷり!塩麹のグリルチキンプレート」	EATLAB (料理教室) 開催日のためテイクアウト販売のみ: 山田千尋シェフのヒトサラ「ハープ香るレモンバターチキン」	EATLAB (料理教室) 開催日のためテイクアウト販売のみ: Kaoriシェフのヒトサラ「2種のカレー (ザグチキンとダールカレー)」	麹食堂うーたん 菊地由佳里シェフのヒトサラ「塩麹ミートのタコライス +季節のデリ」	越智美恵子シェフのヒトサラ「米入りミートボールとキャベツとピーツの煮込みと3種のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: ラーフ・ガイ タイ風粗挽き鶏肉のサラダ ②美肌セット: トマトハンバーグ&きのこピラフ ③免疫力UPセット: 豚肉と揚げナスの味噌炒め それぞれに「ミックスビーンズとツナのポテトサラダ」「キャベツときのこのナムル」「人参のラベ」が付きま。				



## 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"/> New!! シェフが作る出来立てパスタ | 1,000円～     |
| <input type="checkbox"/> お弁当各種               | 864円/1,080円 |
| <input type="checkbox"/> 自家製スープ各種            | 378円        |
| <input type="checkbox"/> ヘルシーセット(サラダ・パン・スープ) | 810円        |
| <input type="checkbox"/> 毎朝焼きたてのスコーン各種       | 216円        |
| <input type="checkbox"/> 焼き菓子各種              | 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)

4月1日(月)~4月12日(金)

*Recovery* 疲労回復セット



台湾屋台飯ジーロー飯

*Beauty* 美肌セット



ポッサム丼(韓国風ゆで豚)

*Support* 免疫力UPセット



シャリアピンソース  
ハンバーグ&グリル野菜

※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 / 人参ラペ / ごぼうときのこのツナサラダ

4月15日(月)~4月30日(火)

*Recovery* 疲労回復セット



ラップ・ガイ  
タイ風粗挽き鶏肉のサラダ

*Beauty* 美肌セット



トマトハンバーグ  
&きのこピラフ

*Support* 免疫力UPセット



豚肉と揚げナスの  
味噌炒め

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。  
ミックスビーンズとツナのポテトサラダ / 人参ラペ / キャベツときのこのナムル



Plate

# 日替わり「シェフのヒトサラ」 1,100円 (税抜価格1,000円)

※テイクアウトの場合は、1,134円となります。(税抜価格 1,000円+箱代50円)

【月】 MON



馬場翔子

4/1 4/8 4/15 4/22

お野菜たっぷり！  
塩麴のグリルチキンプレート  
+サラダ,デリ3品,ご飯

店舗を持たないフリーランスのフードコーディネーター。飲食店の料理監修、間借りでお弁当や焼菓子の製造販売を行うなど、都内を中心に幅広く活動している。



【火】 TUE



山田千尋

4/2 4/9 4/16

ハーブ香る  
レモンバターチキン

イタリアン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/アウロラ】を主催。



【水】 WED



Kaori

4/3 4/10 4/17

ザグチキン&ダールカレー  
(ほうれん草とチキン) (レンズ豆のカレー)

+キャベツのポリアル(キャベツのあえもの)  
+バスマティーライス +ラッシー

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。



【木】 THU



菊池由佳里

4/25

塩麴ミートのタコライス  
+季節のデリ

全ての惣菜に手作り麴を調味料をこだわる「麴食堂うーたん」店主。忙しく働く皆様に、身体に良いバランス良い食事を伝えたい、食べてほしい！そんな想いで店を構える。



【金】 FRI



越智美恵子

4/5 4/12 4/19 4/26

米入りミートボールと  
キャベツとピーズの煮込み  
+3種のデリ

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。



第4週目はお料理教室の日！

※要予約

4/23

山田シェフ

4/24

Kaoriシェフ

EATALK

Office

40分で完結する料理教室

①11:40-12:20 ②12:10-12:50

今月の「シェフのヒトサラ」のこのメニューの作り方を学べて、この量食べて、計40分で終了！(レシピが付いて税込1,000円とお得！)

【注意事項】

EATALK (料理教室) 開催の4/23 (火)・4/24 (水) は、皿提供はございません。全てテイクアウトボックスのみの販売となり、販売価格は、1,134円となります。

出来立てのお料理をご希望される方は、ぜひEATALKへご参加ください。(要予約)

木曜日はテイクアウトの日！

4/4

4/11

4/18

上記3日間は、皿提供はございません。全てテイクアウトの販売となります。

「シェフのヒトサラ」を担当している二人のシェフたちが特別デリボックスをご用意！

<担当>

麴食堂うーたん 菊池シェフ  
「麴食堂うーたんデリボックス」  
税込972円

Nutrients 越智シェフ  
「デリボックス」2種  
税込972円

# 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