

# EATLAB!!! 週替りメニュー表 | 2024/4/29~2024/5/31

※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き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 本金のみ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 ・お菓子各種 216円~ ほかに	[4月1日より出来立てのバスタサービスがスタート (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/ティラテ 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 1,134円
	デリ	11:00~14:00	972円

		29 祝	30 火	1 水	2 木	3 祝
le midi		休	(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 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円~ ほかに ※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	休	休
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	休	販売無	販売無	販売無	休
	デリ		①疲労回復セット: サラダ・ライオン・高糖質焼き肉のサラダ ②美肌セット: チンジャオロースー ③免疫力UPセット: 蒸しやぶしゃぶのネギ塩丼 それぞれ、「ミックスビーンズのサラダ」「アボカドとツナのペンネサラダ」「人参のラバ」がつけます。	①疲労回復セット: ガイ・ガバオライス(鶏肉のガバオライス) ②美肌セット: チンジャオロースー ③免疫力UPセット: 蒸しやぶしゃぶのネギ塩丼 それぞれ、「紫キャベツときのこのナムル」「アボカドとツナのペンネサラダ」「人参のラバ」がつけます。		

		6 祝	7 火	8 水	9 木	10 金
le midi		休	(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 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円~ ほかに ※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	山田千尋シェフのヒトサラ 「ポルベツティニーのサブランクリームソース」	Kaoriシェフのヒトサラ 「パトナム風そぼろご飯/パトナム風チキンサラダ/厚揚げ豆腐のバトナム風」	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 「おから入りハンバーグ 炒めたまねごとと西洋わさびと大根おろしのソースと3種のデリ」
	デリ		①疲労回復セット: ガイ・ガバオライス(鶏肉のガバオライス) ②美肌セット: チンジャオロースー ③免疫力UPセット: 蒸しやぶしゃぶのネギ塩丼 それぞれ、「紫キャベツときのこのナムル」「アボカドとツナのペンネサラダ」「人参のラバ」がつけます。			

		13 月	14 火	15 水	16 木	17 金
le midi		休	(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 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円~ ほかに ※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 「お魚とお野菜たっぷり! フンプレートランチ」	山田千尋シェフのヒトサラ 「ポルベツティニーのサブランクリームソース」	Kaoriシェフのヒトサラ 「パトナム風そぼろご飯/パトナム風チキンサラダ/厚揚げ豆腐のバトナム風」	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 「おから入りハンバーグ 炒めたまねごとと西洋わさびと大根おろしのソースと3種のデリ」
	デリ		①疲労回復セット: ガイ・ガバオライス(鶏肉のガバオライス) ②美肌セット: チンジャオロースー ③免疫力UPセット: 蒸しやぶしゃぶのネギ塩丼 それぞれ、「紫キャベツときのこのナムル」「アボカドとツナのペンネサラダ」「人参のラバ」がつけます。			

		20 月	21 火	22 水	23 木	24 金
le midi		休	(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 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円~ ほかに ※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 「お魚とお野菜たっぷり! フンプレートランチ」	EATALK(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 「ポルベツティニーのサブランクリームソース」	EATALK(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 「パトナム風そぼろご飯」ほか	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 「おから入りハンバーグ 炒めたまねごとと西洋わさびと大根おろしのソースと3種のデリ」
	デリ		①疲労回復セット: ムーナオ〜タイ風豚しゃぶマリネサラダ~ ②美肌セット: 照り焼きチキン〜タルタルソース〜&菜飯 ③免疫力UPセット: カレーハンバーグ&グリル野菜 それぞれ、「マカロニとミックスビーンズのサラダ」「カラフル野菜とコーンのナムル」「人参のラバ」がつけます。			

		27 月	28 火	29 水	30 木	31 金
le midi		休	(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 ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・焼き菓子各種 216円~ ほかに ※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 「お魚とお野菜たっぷり! フンプレートランチ」	山田千尋シェフのヒトサラ 「ポルベツティニーのサブランクリームソース」	Kaoriシェフのヒトサラ 「パトナム風そぼろご飯/パトナム風チキンサラダ/厚揚げ豆腐のバトナム風」	麹食堂うーたん 菊地由佳里シェフのヒトサラ 「黒酢醤油チキンと3種の季節のデリ」	越智美恵子シェフのヒトサラ 「おから入りハンバーグ 炒めたまねごとと西洋わさびと大根おろしのソースと3種のデリ」
	デリ		①疲労回復セット: ムーナオ〜タイ風豚しゃぶマリネサラダ~ ②美肌セット: 照り焼きチキン〜タルタルソース〜&菜飯 ③免疫力UPセット: カレーハンバーグ&グリル野菜 それぞれ、「マカロニとミックスビーンズのサラダ」「カラフル野菜とコーンのナムル」「人参のラバ」がつけます。			



## 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"/> 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)

5月1日(水)～5月17日(金)

*Recovery* 疲労回復セット



ガイ・ガパオライス  
(鶏肉のガパオライス)

*Beauty* 美肌セット



チンジャオロースー

*Support* 免疫力UPセット



豚しゃぶしゃぶのネギ塩丼

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。

紫キャベツときのこのナムル / 人参ラペ / アボカドとツナのペンネサラダ

5月20日(月)～5月31日(金)

*Recovery* 疲労回復セット



ムーマナオ  
～タイ風豚しゃぶマリネサラダ～

*Beauty* 美肌セット



照り焼きチキン  
～タルタルソース～&菜飯

*Support* 免疫力UPセット



カレーハンバーグ&  
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。

マカロニとミックスビーンズのサラダ / 人参ラペ / カラフル野菜とコーンのナムル



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

5/13 5/20 5/27

お魚とお野菜たっぷり！  
ワンプレートランチ  
+お野菜デリ(2-3種類), サラダ, ごはん



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

5/7 5/14 5/28

ポルペッティーニの  
サフランクリームソース



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/アウローラ】を主催。

【水】 WED



Kaori

5/8 5/15 5/29

レモングラス香るそばろご飯  
+ゴイガー(ベトナム風チキンサラダ),  
厚揚げ豆腐のベトナム風



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

5/30

黒酢醤油麹チキンと  
3種の季節のデリ



全ての惣菜に手作り麹を調味料をこだわる「麹食堂うーたん」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

5/10 5/17 5/24 5/31

おから入りハンバーグ  
炒めたまねぎと西洋わさびと  
大根おろしのソースと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

5/21

山田シェフ

5/22

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5/21 (火)・5/22 (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！

5/9

5/16

5/23

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>

麹食堂うーたん 菊池シェフ  
「麹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）	2160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