

EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2024/9/30~2024/10/25

※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	・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) ・毎朝焼きたてのスコーン各種 216円 ・お菓子各種 216円~ ほか	【大好評！出来立てのパスタサービス】 ・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 / 竹 2000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스티 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

	30 月	1 火	2 水	3 木	4 金
--	---------	--------	--------	--------	--------

le midi	・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) ・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 「照り焼きチキンのお野菜 デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「鶏肉のソテーきのこと アンチョビのソース」	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~カタルーニャ風」	テイクアウト販売のみ: 「麵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 「野菜たっぷりのドライ カレーと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: 粗挽きガイ・ガバオライス ②美肌セット: 四川風よだれ鶏丼 (枝豆ゆかりご飯) ③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付きまます。 「カラフル野菜とコーンのナムル」「トマトとツナのペンネ」「人参のラペ」				

	7 月	8 火	9 水	10 木	11 金
--	--------	--------	--------	---------	---------

le midi	・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) ・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	テイクアウト販売のみ: 「麵食堂うーたんによるデリ ボックス」	山田千尋シェフのヒトサラ 「鶏肉のソテーきのこと アンチョビのソース」	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~カタルーニャ風」	テイクアウト販売のみ: 「麵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 「野菜たっぷりのドライ カレーと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: 粗挽きガイ・ガバオライス ②美肌セット: 四川風よだれ鶏丼 (枝豆ゆかりご飯) ③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付きまます。 「カラフル野菜とコーンのナムル」「トマトとツナのペンネ」「人参のラペ」				

	14 祝	15 火	16 水	17 木	18 金
--	---------	---------	---------	---------	---------

le midi	・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) ・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	休	山田千尋シェフのヒトサラ 「鶏肉のソテーきのこと アンチョビのソース」	Kaoriシェフ 「ボルケッタ (キャラメル バルサミコソース)」	テイクアウト販売のみ: 「麵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 「野菜たっぷりのドライ カレーと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: ポークジンジャー ②美肌セット: 台湾屋台飯ジロー飯 ③免疫力UPセット: 豚肉と揚げなすの混ぜカレー ※上記セットには、それぞれに下記の副菜が付きまます。 「マカロニとミックスビーンズのサラダ」「紫キャベツとひじきのナムル」「人参のラペ」				

	21 月	22 火	23 水	24 木	25 金
--	---------	---------	---------	---------	---------

le midi	・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) ・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 「豚バラ大根のお野菜デリ 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「鶏肉のソテーきのことアン チョビのソース」	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「ボルケッタ (キャラメルバルサ ミソース)」	テイクアウト販売のみ: 「麵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 「野菜たっぷりのドライカレー と本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: ポークジンジャー ②美肌セット: 台湾屋台飯ジロー飯 ③免疫力UPセット: 豚肉と揚げなすの混ぜカレー ※上記セットには、それぞれに下記の副菜が付きまます。 「マカロニとミックスビーンズのサラダ」「紫キャベツとひじきのナムル」「人参のラペ」				



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)

9月30日(月)~10月11日(金)

Recovery 疲労回復セット



粗挽きガイ・ガパオライス

Beauty 美肌セット



四川風よだれ鶏丼
(枝豆ゆかりご飯)

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。
カラフル野菜とコーンのナムル / 人参ラペ / トマトとツナのペンネ

10月15日(火)~10月25日(金)

Recovery 疲労回復セット



ポークジンジャー

Beauty 美肌セット



台湾屋台飯ジーロー飯

Support 免疫力UPセット



豚肉と揚げなすの
混ぜカレー

※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 / 紫キャベツとひじきのナムル



plate

日替わり「シェフのヒトサラ」 1,100円 (税抜価格1,000円)

【月】 MON



馬場翔子

10/21 10/28

豚バラ大根の お野菜デリプレート

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

10/1 10/8 10/15 10/29

鶏肉のソテーきのこと アンチョビのソース

イタリア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



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。

10/2 10/9



豚肩ロースの赤ワイン 煮込み～カタルーニャ風

【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。専門学校講師、企業でのレッスン講師などに携わる。

10/16 10/30



ポルケッタ (キャラメルバルサミコソース)

【木】 THU



菊池由佳里

10/31

塩麹チキン～ネギ塩麹タレ と三種デリ

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

Nutrients

10/4 10/11 10/18 10/25

野菜たっぷりのドライカレー と本日のデリ

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。



EATALK
Office

40分で完結する料理教室

①11:40-12:20 ②12:10-12:50

第4週目は
お料理教室の日!

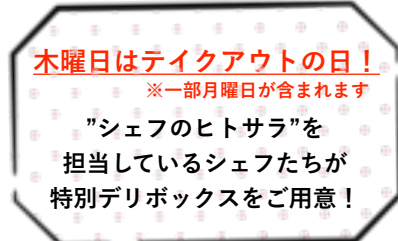
10/22
火

山田シェフ

10/23
水

Kaoriシェフ

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!)



木曜日はテイクアウトの日!

※一部月曜日が含まれます

「シェフのヒトサラ」を担当しているシェフたちが特別デリボックスをご用意!

10/3
木

10/7
月

10/10
木

10/17
木

10/24
木

上記5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。

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