

EATLAB!!! 週替りメニュー表 | 2024/10/28~2024/11/22

※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	・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	【大好評! 出来立てのバスタサービス】 ・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、弁当の内容はこちら相談ください。	
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 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、アイスどちらでも可)	
	シェフのヒトサラ	11:00~14:00	イートイン 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。

	28 月	29 火	30 水	31 木	1 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」	山田千尋シェフのヒトサラ 「鶏肉のソテーきのこアンチョビのソース」	Kaoriシェフ 「ボルネッタ(キャラメルバルサミコソース)」	麴食堂うーたん店主菊地シェフのヒトサラ「塩麹チキン和風ソフリットソース」	越智美恵子シェフのヒトサラ 「ハッシュドポーク」
	デリ	①疲労回復セット: プルコギ ②美肌セット: カオマンガイ ③免疫力UPセット: 豚肉しゃぶしゃぶときのこのネギ塩丼 ※上記セットには、それぞれ下記の副菜がつきます。 「ツナとコーンのポテトサラダ」「キャバツと枝豆のナムル」「人参のラベ」				

	4 祝	5 火	6 水	7 木	8 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 「豚肉のソテートマト風味の赤ワインソース」	Kaoriシェフ 「ゴロゴロチキンのピリヤニ」	テイクアウト販売のみ: 「麴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 「ハッシュドポーク」
	デリ	①疲労回復セット: プルコギ ②美肌セット: カオマンガイ ③免疫力UPセット: 豚肉しゃぶしゃぶときのこのネギ塩丼 ※上記セットには、それぞれ下記の副菜がつきます。 「ツナとコーンのポテトサラダ」「キャバツと枝豆のナムル」「人参のラベ」				

	11 月	12 火	13 水	14 木	15 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 「秋茄子の豚しゃぶとお野菜デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「豚肉のソテートマト風味の赤ワインソース」	Kaoriシェフ 「ゴロゴロチキンのピリヤニ」	テイクアウト販売のみ: 「麴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 「ハッシュドポーク」
	デリ	①疲労回復セット: ラーフ・ガイ(タイ風粗挽き鶏肉とハーブのサラダ) ②美肌セット: 豚肉と揚げナスの味噌炒め 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 ※上記セットには、それぞれ下記の副菜がつきます。 「カラフル野菜とコーンのナムル」「アボカドとツナのペンネサラダ」「人参のラベ」				

	18 月	19 火	20 水	21 木	22 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 「秋茄子の豚しゃぶとお野菜デリプレート」	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 「山田千尋シェフのヒトサラ「豚肉のソテートマト風味の赤ワインソース」」	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 「ゴロゴロチキンのピリヤニ」	テイクアウト販売のみ: 「麴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 「ハッシュドポーク」
	デリ	①疲労回復セット: ラーフ・ガイ(タイ風粗挽き鶏肉とハーブのサラダ) ②美肌セット: 豚肉と揚げナスの味噌炒め 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 ※上記セットには、それぞれ下記の副菜がつきます。 「カラフル野菜とコーンのナムル」「アボカドとツナのペンネサラダ」「人参のラベ」				



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)

10月28日(月)~11月8日(金)

Recovery 疲労回復セット



プルコギ

Beauty 美肌セット



カオマンガイ

Support 免疫力UPセット



豚肉しゃぶしゃぶと
きのこのネギ塩丼

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。

ツナとコーンのポテトサラダ / 人参ラペ / キャベツと枝豆のナムル

11月11日(月)~11月22日(金)

Recovery 疲労回復セット



ラップ・ガイ

タイ風粗挽き鶏肉とハーブのサラダ

Beauty 美肌セット



豚肉と揚げナスの
味噌炒め

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。

カラフル野菜とコーンのナムル / 人参ラペ / アボカドとツナのペンネサラダ



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

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。



第4週目は
お料理教室の日！

EATALK
Office

40分で完結する料理教室

①11:40-12:20 ②12:10-12:50

10/22 火 10/23 水

山田シェフ 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스티	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
コーヒーフロート/ティーフロート	432円
季節のフロート	486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