

EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2024/11/25~2024/12/20

※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バスタ 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/ティフロート 各432円	【ランチタイム(11:00-14:00) TODAY'SCHOICE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利用いたします。(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。

		25 月	26 火	27 水	28 木	29 金
le midi		・シェフが作る出来立てバスタ 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 「秋茄子の豚しそ巻とお野菜デリバレート」	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」	麹食堂うーたん店主菊地シェフのヒトサラ 「塩麹チキンカレークリームソース」	越智美恵子シェフのヒトサラ 「ハッシュドポークと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット:グリーンカレー ②美肌セット:ハッシュドビーフ ③免疫力UPセット:台湾屋台飯ジロー飯 ※上記セットには、それぞれ下記の副菜がつきます。 「マカロニと枝豆のツナサラダ」「人参うべ」「紫キャベツとひじきのナムル」				

		2 月	3 火	4 水	5 木	6 金
le midi		・シェフが作る出来立てバスタ 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 「柚子胡椒マヨチキンとお野菜デリバレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「鶏肉のゴルゴンゾーラクリームソース ハーブ香るトマトライス添え」	Kaoriシェフ 「中華おこわ・肉シュウマイ・五目春巻き・辣白菜(ラーバーツァイ)」	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 「チキンカツ キノコクリームソースと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット:グリーンカレー ②美肌セット:ハッシュドビーフ ③免疫力UPセット:台湾屋台飯ジロー飯 ※上記セットには、それぞれ下記の副菜がつきます。 「マカロニと枝豆のツナサラダ」「人参うべ」「紫キャベツとひじきのナムル」				

		9 月	10 火	11 水	12 木	13 金
le midi		・シェフが作る出来立てバスタ 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 「柚子胡椒マヨチキンとお野菜デリバレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「鶏肉のゴルゴンゾーラクリームソース ハーブ香るトマトライス添え」	Kaoriシェフ 「中華おこわ・肉シュウマイ・五目春巻き・辣白菜(ラーバーツァイ)」	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 「チキンカツ キノコクリームソースと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット:しつとりゆで鶏ときのこのネギ塩ソース ②美肌セット:牛肉とごぼうのしぐれ煮丼 ③免疫力UPセット:麻婆茄子丼 ※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」「人参うべ」「ミックスビーンズとツナのベンネサラダ」				

		16 月	17 火	18 水	19 木	20 金
le midi		・シェフが作る出来立てバスタ 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 「柚子胡椒マヨチキンとお野菜デリバレート」	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「鶏肉のゴルゴンゾーラクリームソース ハーブ香るトマトライス添え」	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「中華おこわ・肉シュウマイ・五目春巻き・辣白菜(ラーバーツァイ)」	麹食堂うーたん店主菊地シェフのヒトサラ(メニュー未定)	越智美恵子シェフのヒトサラ 「チキンカツ キノコクリームソースと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット:しつとりゆで鶏ときのこのネギ塩ソース ②美肌セット:牛肉とごぼうのしぐれ煮丼 ③免疫力UPセット:麻婆茄子丼 ※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」「人参うべ」「ミックスビーンズとツナのベンネサラダ」				



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。

- | | |
|--|-------------|
| ☐ New!! シェフが作る出来立てパスタ | 1,000円～ |
| ☐ お弁当各種 | 864円/1,080円 |
| ☐ 自家製スープ各種 | 378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～ |



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)

11月25日(月)～12月6日(金)

Recovery 疲労回復セット



グリーンカレー

Beauty 美肌セット



ハッシュドビーフ

Support 免疫力UPセット



台湾屋台飯ジーロー飯

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。

マカロニと枝豆のツナサラダ / 人参ラペ / 紫キャベツとひじきのナムル

12月9日(月)～12月20日(金)

Recovery 疲労回復セット



しっとりゆで鶏と
きのこのネギ塩ソース

Beauty 美肌セット



牛肉とごぼうのしぐれ煮丼

Support 免疫力UPセット



麻婆茄子丼

※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 / ミックスビーンズとツナのペネサダ



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

12/2 12/9 12/16 12/23

柚子胡椒マヨチキンと
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。



お持ち帰りできます
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)

【火】 TUE



山田千尋

12/3 12/10 12/24

鶏肉のゴルゴンゾーラ
クリームソース
ハーブ香るトマトライス添え

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。



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

【水】 WED



Kaori

12/4 12/11 12/25

中華おこわ
肉シュウマイ・五目春巻き
・辣白菜（ラーパーツァイ）

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。

12/17
火12/18
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】 THU



菊池由佳里

12/19

醤油麹照り焼きチキンと
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。



木曜日はテイクアウトの日！

「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！

【金】 FRI



越智美恵子

12/6 12/13 12/20 12/27

チキンカツ キノコクリーム
ソースと本日のデリ

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。

12/5
木12/12
木12/26
木

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。

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）	⑤ 324円／⑥ 378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	⑤ 324円／⑥ 378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