

EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2024/12/2~2024/12/27

※当日の状況によって予告なくメニューの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 \$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 \$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
	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
			【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/LCE)、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)
			数量限定。13時以降は30%OFF。
			数量限定。13時以降は30%OFF。

2月	3月	4月	5月	6月
----	----	----	----	----

le midi	<ul style="list-style-type: none"> ・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プレート」	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(ラーバーツアイ)」	テイクアウト販売のみ: 「鶏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」 「人参ラべ」 「紫キャベツとひじきのナムル」				

9月	10月	11月	12月	13月
----	-----	-----	-----	-----

le midi	<ul style="list-style-type: none"> ・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プレート」	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(ラーバーツアイ)」	テイクアウト販売のみ: 「鶏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: しっかりと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 ③免疫力UPセット: 麻婆茄子 ※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」 「人参ラべ」 「ミックスビーンズとツナのペンネサラダ」				

16月	17月	18月	19月	20月
-----	-----	-----	-----	-----

le midi	<ul style="list-style-type: none"> ・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「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(ラーバーツアイ)」	鶏食堂うーたん店主菊地シェフのヒトサラ「醤油麹照り焼きチキンと季節のデリ」	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: しっかりと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 ③免疫力UPセット: 麻婆茄子 ※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」 「人参ラべ」 「ミックスビーンズとツナのペンネサラダ」				

23月	24月	25月	26月	27月
-----	-----	-----	-----	-----

le midi	<ul style="list-style-type: none"> ・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プレート」	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(ラーバーツアイ)」	テイクアウト販売のみ: 「鶏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: 豚肉と揚げなすの混ぜカレー ②美肌セット: ラブ・ガイ タイ風粗挽き鶏肉とハーブのサラダ ③免疫力UPセット: ポークジンジャー ※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。 「キャベツと枝豆のナムル」 「人参ラべ」 「ツナとコーンのポテトサラダ」				



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。

- | | |
|--|-------------|
| <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)

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

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
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(ラーパーツアイ)

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麺を調味料をこだわる「麺食堂うーたん」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）	Ⓢ 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