

EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2024/3/3~2024/3/28

※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~ ほかに	【大好評! 出来立ての Pasta 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 【お知らせ】 4/1(火)から営業時間が以下に変更になります。 営業時間:11:00-15:00	<COFFEE - ドリンク> ・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/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)
			数量限定。13時以降は30%OFF。
			数量限定。13時以降は30%OFF。

		3月	4月	5月	6月	7月
		月	火	水	木	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「鶏チャーシューのお野菜デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ「鶏むね肉の食いしん坊風」	Kaoriシェフのヒトサラ「塩しモンと鶏肉のタジン風」	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「牛肉の赤ワイン煮込みデミグラス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:四川風よだれ豚 ※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。 「ツナと枝豆のポテトサラダ」「人参ラバ」「カラフル野菜とコーンのナムル」				
le midi		10月	11月	12月	13月	14月
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「鶏チャーシューのお野菜デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ「鶏むね肉の食いしん坊風」	Kaoriシェフのヒトサラ「塩しモンと鶏肉のタジン風」	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「牛肉の赤ワイン煮込みデミグラスソースと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット:ビーフストロガノフ ②美肌セット:ラーブ・ガイ タイ風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。 「紫キャベツとコーンのナムル」「人参ラバ」「ミックスビーンズとツナのペンネサラダ」				
le midi		17月	18月	19月	20月	21月
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「鶏チャーシューの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「鶏むね肉の食いしん坊風」	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「塩しモンと鶏肉のタジン風」	休み	越智美恵子シェフのヒトサラ「牛肉の赤ワイン煮込みデミグラスソースと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット:ビーフストロガノフ ②美肌セット:ラーブ・ガイ タイ風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。 「紫キャベツとコーンのナムル」「人参ラバ」「ミックスビーンズとツナのペンネサラダ」				
le midi		24月	25月	26月	27月	28月
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「鶏チャーシューのお野菜デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ「鶏むね肉の食いしん坊風」	加瀬まなみシェフのヒトサラ「豚肩ロースのエストファード(スペイン風シチュー)」	麹食堂うーたん 菊池由佳里シェフによる「塩麹タンダー風チキンとデリセット」	越智美恵子シェフのヒトサラ「牛肉の赤ワイン煮込みデミグラスソースと本日のデリ」
	デリ	未定(3/15以降に決定予定)				



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)

2月25日(火)~3月7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



四川風よだれ豚

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。

ツナと枝豆のポテトサラダ / 人参ラペ / カラフル野菜とコーンのナムル

3月10日(月)~3月21日(金)

Recovery 疲労回復セット



ビーフストロガノフ

Beauty 美肌セット



ラップ・ガイ
タイ風鶏肉とハーブのサラダ

Support 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。

紫キャベツとコーンのナムル / 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



3/3 3/10 3/17 3/24 3/31

鶏チャーシューの お野菜デリプレート



馬場翔子

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。

月に1回は
お料理教室DAY!

EATALK
Office

40分で完結する料理教室
①11:40-12:20 ②12:10-12:50

【火】 TUE



3/4 3/11 3/25

鶏むね肉の食いしん坊風



山田千尋

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。

3/18 火
3/19 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！）

【水】 WED



3/5 3/12

塩レモンと 鶏肉のタジン風

揚げナスとクスクス/ひよこ豆の
羊飼いのサラダ/オリーブごはん



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。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。



3/26

豚肩ロースの エストファード (スペイン風シチュー)



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。

【木】 THU



3/27

塩麹タンドリー風 チキンとデリセット



菊池由佳里

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



3/7 3/14 3/21 3/28

牛肉の赤ワイン煮込み デミグラスソースと本日のデリ



越智美恵子

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。

3/6 木
3/13 木

上記2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