

EATLAB!!! 週替りメニュー表 | 2025/4/28~2025/5/30

※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場合が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	・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 (セツスープ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	11:00~15:00	<HOT - 温かい飲み物> ・ホットコーヒー 378円 ・紅茶/ルイボ스티ー 各378円 ・カフェラテ 432円 ・ティラテ 432円 <COLD - 冷たい飲み物> ・アイスコーヒー 378円 ・アイスティー 378円 ・アイスカフェラテ 432円 ・アイスミルクティー 432円 <SOFT CREAM - ソフトクリーム> ・北海道ミルクの濃厚ソフトクリーム 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)セットドリンク】 TODAY'S CHOICEにて食事を購入した方は、以下商品を216円でご購入いただけます。 対象商品：ホットコーヒー/アイスコーヒー/紅茶/アイスティー/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)
	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。

		4/28 月	29 祝	30 水	5/1 木	2 金
le midi		休 ※但しHAMALAB!!!フロアは利用可能。 (営業時間: 8:00-20:00)	休	シェフが作る出来立てパスタ 1000円～		休 ※但しHAMALAB!!!フロアは利用可能。 (営業時間: 8:00-20:00)
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ			提供無し	越智美恵子シェフによる デリボックス (テイクアウトのみ)	
	デリ			①GW限定セット: シャリアピンソースハンバーグ ②GW限定セット: カオマンガイ ※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。 「枝豆とツナのポテトサラダ」「人参うべ」「紫キャベツとひじきのナムル」		
		5 祝	6 祝	7 水	8 木	9 金
le midi		休	休	・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(セツスープ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。		越智美恵子シェフのヒトサラ 「デミグラスハンバーグ 目玉焼きのせと本日のデリ」
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ			Kaoriシェフのヒトサラ 「たけのこのゴロゴロ豚の中華おこわ・季節野菜の春巻き」	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 越智美恵子シェフ』によるデリボックス	
	デリ			①疲労回復セット: 若竹ごはん&しつとりゆで鶏のネギ塩チキン ②美肌セット: ラーフ・ガイ 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。 「枝豆とツナのポテトサラダ」「人参うべ」「紫キャベツとひじきのナムル」		
		12 月	13 火	14 水	15 木	16 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(セツスープ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 「ピーマンの肉詰め&お野菜デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「鶏肉とパプリカのローマ風トマト煮込み」	Kaoriシェフのヒトサラ 「たけのこのゴロゴロ豚の中華おこわ・季節野菜の春巻き」	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 越智美恵子シェフ』によるデリボックス	越智美恵子シェフのヒトサラ 「デミグラスハンバーグ 目玉焼きのせと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: タコライス 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。 「キャベツときのこのナムル」「人参うべ」「ミックスビーンズとツナのペンネサラダ」				
		19 月	20 火	21 水	22 木	23 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(セツスープ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 「ピーマンの肉詰め&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 「鶏肉とパプリカのローマ風トマト煮込み」	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 「たけのこのゴロゴロ豚の中華おこわ・季節野菜の春巻き」	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 越智美恵子シェフ』によるデリボックス	越智美恵子シェフのヒトサラ 「デミグラスハンバーグ 目玉焼きのせと本日のデリ」
	デリ	①疲労回復セット: タコライス 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。 「キャベツときのこのナムル」「人参うべ」「ミックスビーンズとツナのペンネサラダ」				
		26 月	27 火	28 水	29 木	30 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(セツスープ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 「ピーマンの肉詰め&お野菜デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「鶏肉とパプリカのローマ風トマト煮込み」	Kaoriシェフのヒトサラ 「たけのこのゴロゴロ豚の中華おこわ・季節野菜の春巻き」	鶏食堂うーたん・菊池シェフのヒトサラ 「タンドリー風塩麹チキンと気まぐれデリセット」	越智美恵子シェフのヒトサラ 「デミグラスハンバーグ 目玉焼きのせと本日のデリ」
	デリ	未定 (5/20頃に決定)				



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。

- | | |
|--|-------------|
| ☐ 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)

4月21日(月)～5月9日(金)

※GW期間中(4/30・5/1) は別メニューとなります

Recovery 疲労回復セット



若竹ごはん&しっとり茹で鶏の
ネギ塩チキン

Beauty 美肌セット



ラープ・ガイ

Support 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。

枝豆とツナのポテトサラダ / 人参ラペ / 紫キャベツとひじきのナムル

5月12日(月)～5月23日(金)

Recovery 疲労回復セット



タコライス

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。

キャベツときのこのナムル / 人参ラペ / ミックスビーンズとツナのペネサラダ



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

5/12 5/19 5/26

ピーマンの肉詰め & 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

5/13 5/27

鶏肉とパプリカの ローマ風トマト煮込み

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。

EATALK
Office

月に1回は
お料理教室DAY!
40分で完結する料理教室
①11:40-12:20 ②12:10-12:50

【水】 WED



Kaori

5/7 5/14 5/28

たけのこのゴロゴロ豚の 中華おこわ

季節野菜の春巻き、2種の日替わりデリ

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。

5/20
火5/21
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

5/29

タンドリー風塩麹チキン と気まぐれデリセット

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

5/9 5/16 5/23 5/30

デミグラスハンバーグ 目玉焼きのせと本日のデリ

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。

5/8
木5/15
木5/22
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。



HOT DRINK 温かい飲みもの

Hot coffee	ホットコーヒー	税込 378円
Hot tea	ホットティー	税込 378円
Hot rooibos tea	ルイボスティー	税込 378円
Cafe latte	カフェラテ	税込 432円
Tea latte	ティーラテ	税込 432円

ラテのミルクは【牛乳】 【豆乳】 【オーツミルク】 から選べます



COLD DRINK 冷たい飲みもの

Ice coffee	アイスコーヒー	税込 378円
Ice tea	アイスティー	税込 378円
Ice cafe latte	アイスカフェラテ	税込 432円
Ice milk tea	アイスミルクティー	税込 432円
Apple juice	アップルジュース	税込 324円
Orange juice	オレンジジュース	税込 324円
Ice cocoa	アイスココア	税込 324円



SOFTCREAM ソフトクリーム

Soft cream	ソフトクリーム(カップ)	税込 378円
Soft cream on Ice coffee	コーヒーフロート	税込 432円
Soft cream on Ice Tea	ティーフロート	税込 432円
Soft cream on Ice milk tea	ミルクティーフロート	税込 486円