

EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2025/6/2~2025/6/27

※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	・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	【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/ルイボスティー 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/ティーフロート 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。

		2 月	3 火	4 水	5 木	6 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 「豚肉バラ大根の山椒煮とお野菜 デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「豚肉のウンブリア風ビクルス ソース、マッシュポテト添え」	Kaoriシェフのヒトサラ 「チキンジャンバラヤ」	テイクアウト販売のみ:『麵食堂 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 「根菜入りポークカレーと本日の デリ」
	デリ	①疲労回復セット:ムーマナオ(タイ風豚しゃぶマリネサラダ) ②美肌セット:ガバオライス ③免疫力UPセット:四川風よだれ鶏丼 ゆかりと白ごまご飯 ※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。 「枝豆とツナのマカロニサラダ」「人参ラべ」「カラフル野菜とコーンのナムル」				

		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 「豚肉バラ大根の山椒煮とお野菜 デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「豚肉のウンブリア風ビクルス ソース、マッシュポテト添え」	Kaoriシェフのヒトサラ 「チキンジャンバラヤ」	テイクアウト販売のみ:『麵食堂 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 「根菜入りポークカレーと本日の デリ」
	デリ	①疲労回復セット:カオマンガイ ②美肌セット:台湾屋台飯 ルーロー飯 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豚 ※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。 「ミックスピーンズとツナのポテトサラダ」「人参ラべ」「紫キャベツとひじきのナムル」				

		16 月	17 火	18 水	19 木	20 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 「豚肉バラ大根の山椒煮とお野菜 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 「豚肉のウンブリア風ビクルスソース、 マッシュポテト添え」	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 「チキンジャンバラヤ」	テイクアウト販売のみ:『麵食堂 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 「根菜入りポークカレーと本日の デリ」
	デリ	①疲労回復セット:カオマンガイ ②美肌セット:台湾屋台飯 ルーロー飯 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豚 ※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。 「ミックスピーンズとツナのポテトサラダ」「人参ラべ」「紫キャベツとひじきのナムル」				

		23 月	24 火	25 水	26 木	27 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 「豚肉バラ大根の山椒煮とお野菜 デリプレート」	山田千尋シェフのヒトサラ 「豚肉のウンブリア風ビクルス ソース、マッシュポテト添え」	加瀬まなみシェフのヒトサラ 「ひよこ豆とトマトのラグー、 レモンごはん」	麵食堂うーたん 菊池シェフによる ヒトサラ「鶏の自家製味噌漬焼 きと気まぐれデリセット」	越智美恵子シェフのヒトサラ 「根菜入りポークカレーと本日の デリ」
	デリ	未定(6月10日頃決定)				



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)

6月23日(月)～7月4日(金)

Recovery 疲労回復セット



シャリアピンソースハンバーグ
&グリル野菜

Beauty 美肌セット



グリーンカレー

Support 免疫力UPセット



赤魚のアクアパッツァ

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。

ツナとコーンのマカロニサラダ / 人参ラペ / キャベツと枝豆のナムル

7月7日(月)～7月18日(金)

Recovery 疲労回復セット



台湾屋台飯ジーロー飯

Beauty 美肌セット



アジフライ&
ゆかりと枝豆ご飯

Support 免疫力UPセット



牛肉とごぼうのしぐれ煮

※上記セットには、それぞれに下記の副菜がつきます。

ミックスビーンズとツナのポテトサラダ / 人参ラペ / カラフル野菜ときのこのナムル



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

6/2 6/9 6/16 6/23 6/30

豚肉バラ大根の山椒煮と
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。

EATALK
Office

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

月に1回は
お料理教室DAY!

【火】 TUE



山田千尋

6/3 6/10 6/24

豚肉のウンブリア風
ピクルスソース
マッシュポテト添え

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。

6/17
火

山田シェフ

6/18
水

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



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。

6/4 6/11

チキンジャンバラヤ
グリル野菜/アンチョビポテト/サラダ



6/25

ひよこ豆とトマトのラグー
レモンごはん



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



菊池由佳里

6/26

鶏の自家製味噌漬け焼きと
気まぐれデリセット

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

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

根菜入りポークカレーと
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。

6/5
木6/12
木6/19
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