

2024.September / Kitchen car lunch information

※メニューは季節等により予告なく変更される可能性がございます

※予定されたトラックがお休みの日に、上記に記載のない替わりのトラックが営業する場合がございます

	店名	メニュー	イメージ	お店情報	WEB
月	ヤマダイニング	オムライス ¥850～1000 スモークチキン丼 ¥800 ロコモ丼 ¥850 ガバオライス ¥800 唐揚げ丼 ¥850～900 ※マイ容器対応可能。ただし容器の大きさとご注文の量が合わない場合を除く。	 	元イタリアンのシェフの経験を活かし、ソースはオリジナルレシピで作成しております。 調理もお待ちせずにお渡しできる様にシステム化しております。一つ一つ注文が入ってから丁寧に作り上げます。 ふわトロのオムライスに自家製のソースでお召し上がりください。	
	いきなりステーキ	サーロインステーキ弁当 ¥1,100 ステーキ&ハンバーグ弁当 ¥1,000 ハンバーグ弁当 ¥800 チーズハンバーグ弁当 ¥900 目玉焼きハンバーグ弁当 ¥900 ダブルステーキ弁当 ¥2,000 ステーキハンバーグコンボ弁当 ¥1,500 ※マイ容器対応不可	 	「いきなりステーキ」店舗よりリーズナブルな価格で美味しいステーキやハンバーグを弁当にて提供しております。 サーロインステーキ弁当が1,100円、ハンバーグ弁当が800円からと非常にリーズナブルな価格はキッチンカーならではの調理オペレーションを工夫することで極力、提供時間を短くして多くのお客様に食事を提供できるようになっております。 「いきなりステーキ」の店舗には入りにくい女性も気軽に購入できて美味しいステーキ弁当がお得に食べられますので、是非この機会にご利用ください。	
火	eat for...	農家支援カレー：大豆ミートヴィーガンカレー ¥780 農家支援丼①：特製ジューシーシロップの生姜焼き丼 ¥900 農家支援丼②：大豆ミートの三食丼 ¥750 【トッピング等】 酵素玄米¥250、おしいーおやつ¥250～、季節のドリンク¥390～ ※マイ容器対応あり	 	～食べることが、社会貢献に～ 被災地支援を目的に立ち上げたフードトラックプロジェクト。想いのある全国の農家さんを巡り、直接買い付けした食材を使用したカラフルココロにも良い食事を提供。"農家支援メニュー"は売上の5%が提携農家さんへの寄付になります。	
	Mr.HALAL	Chicken over Rice -Tokyo Size- ¥880 Chicken over Rice -NY Size- ¥1280 Brooklyn Chicken Soup ¥380 【トッピング】 Extra Chicken ¥120 Extra Salad ¥120 Extra Basmati Rice ¥120 ※マイ容器対応あり。ただし容器の大きさとご注文の量が合わない場合を除く。	 	ニューヨークのオフィスワーカーをはじめ、多くのお客様に愛されている「チキンオーバーライス」。その味/雰囲気をもそのまま日本で再現しました！いつもの日常にNewYorkテーストを取り入れ、全てハラル認証された食材を使用しています。 ニューヨークの風味豊かに炊き上げバスマティライス（香り米）にヨーグルトや5種のスパイスでマリネしたグリルドチキン、フレッシュ野菜を盛り付けました。さっぱりとしたヨーグルトソースと、スパイスの効いた激辛のレッドソースとよく絡ませてお召し上がり下さい。	
水	eat for...	農家支援カレー：大豆ミートヴィーガンカレー ¥780 農家支援丼①：特製ジューシーシロップの生姜焼き丼 ¥900 農家支援丼②：今取れる野菜を使った日替わりメニュー 【トッピング等】 酵素玄米¥250、おやつ¥250～、季節のドリンク¥390～ ※マイ容器対応あり	 	～食べることが、社会貢献に～ 今取れる野菜を使った日替わりメニュー 季節の野菜とお肉、鶏肉or豚肉、味付けは味噌、甘だれ、醤油、ガバオ風等様々 また、マイ容器やマイカップにも対応し、ごみや環境負荷軽減を目指しています。	
	Laily	ケバブサンド ¥600 ケバブ丼 ¥850 ヴィーガンbox ¥1,050 ピリヤニbox ¥1,100 ※マイ容器対応あり。持参した場合ご注文1個につき50円引。	 	味自慢：日本ではまだ珍しいバングラデシュの家庭料理を主に提供しています。LAILYとは実店舗のオーナーシェフ、ロイの母親の名前に由来。幼き日々から見て育った、彼女の作るあふくろの味にリスペクトを表し名付けられました。 食材へのこだわり：趣味が昂じて、店主の盛は野菜作りに情熱を注ぎます。皆様のお口に運ばれる食材は極力、自らの手で責任を持って育てたい。そんなガンゴなこだわりから自前の畑の自家製野菜を使用しています。パクチー、ジャガイモ、キュウリ、トマト、オクラ、インゲン、ナス、ハーブ類など旬の味に愛情を添えてお届けします。	
木	Camosica	熟成ローストポークボックス ¥750 発酵味噌チキン ¥750 ポークとチキンのハーフ&ハーフ ¥800 タコライス 【トッピング等】 熟成ローストポーク半品¥800、ご飯大盛り¥100、半熟卵¥100、お肉1.5倍¥250	 	世界50カ国以上を旅して各地のご飯を食べ歩いた料理人が、「発酵と熟成」をテーマに作る料理です。麹や味噌、ぬか漬けなどを使い、腸に優しく身体が生き生きする栄養満点料理を提供しています。甘酒を使った発酵レモネード、手作りのフルーツピネガーを使った豆乳ドリンクもオススメです！（マイカップ・マイボトル対応）	
金	Loco Kitchen	モチコチキン ¥750 ロコモ ¥800	 	ハワイの料理を日本人の舌にも合うように改良した隠し味が、Loco Kitchen(ロコキッチン)のこだわり。オリジナルブレンドのソースは全て手作りで、隠し味に醤油やソースを使用。ハワイの味を1人でも多くの人に食べて欲しいと、日本人の好みに合うように調理されています。ご飯は国産のコンヒカリを使用しているため、外国米が苦手な方でも安心して召し上がっていただけます。	