

Restaurant information



野菜きのこらーめん 今が旬の一杯!!

野菜きのこらーめん ¥900

しめじ、舞茸、椎茸、エリンギ、なめこ、木耳が入った香り豊かな醤油らーめんです。季節限定!! 今が旬の一杯! 是非、ご賞味ください。



越後秘蔵麺
無尽蔵しながわ家
海清 店長

まだ無尽蔵の麺を食べたことのない方、ぜひこの喉越しを体験してください! 厳選素材のスープも自慢です。安心してご来店いただけるよう、感染対策も徹底してご案内させていただきます。



1F

越後秘蔵麺 無尽蔵
しながわ家
Tel:03-6718-1733

栄養バランスを考えた 健康志向の方にもおすすめ♪

日替わり弁当 ¥650

からあげ弁当、焼き魚弁当、揚げ物弁当、炒め物弁当など種類が豊富でその日の気分でセレクトできます。ひとつひとつ手作りの家庭料理で、ボリュームも満点! 男性ランチでも満足でき、お値段も¥650とリーズナブルなのもうれしい♪ 栄養バランスを考えたメニューなので、健康志向の方にもおすすめです!



手作り居酒屋
かつぼうぎ
森山 店長

アルコール消毒や、隣席と間隔をあけてお食事いただくよう安全対策の徹底。ランチの健康定食は種類は変わらず、陳列の数を減らすなど安全に対応して、従業員一同お待ちしております。

1F



手作り居酒屋
かつぼうぎ
Tel:03-5460-5045



きなこ豆乳オレ
~まめホイップ~ (ホット・アイス)

S¥380~ (テイクアウトS¥373~)

きなこ豆乳オレは、乳由来原料ゼロ! 香ばしい丹波黒豆きなこオレに、コクのある豆乳ホイップと黒糖ソースをトッピング。大豆のおいしさをたっぷり楽しめま〜す。

※店舗では乳を含む食材と調理器具を共有しています。

ドトール
コーヒーショップ
市村 店長



おいしい食材、盛りだくさん! ドトール秋の新メニュー

全粒粉サンド大豆ミート
~柚子胡椒豆乳ソース~

¥360 (テイクアウト¥354)

大豆ミートを使ったサンドが、「お肉みたい!」なおいしさにバージョンアップ! 柚子胡椒を効かせた豆乳クリームソースが、おいしさをいっそう引き立てます。

※卵や乳成分が含まれているため植物性由来100%ではありません。

当店は、毎日ご来店いただくお客様も多い店舗です。気持ちの良い挨拶を心がけ、会いに来ていただけるお店を目指しています。皆様に元氣になっていただけるよう、スタッフ一同お待ちしております!



全粒粉入り
パン使用

2F



ドトールコーヒー
ショップ
Tel:03-5460-6133

店長の
おすすめ



ジャーマンラガー
(Mサイズ) ¥890

香ばしさと甘さのバランスが良い、当店オリジナルの生ビール。どんなお料理にも合わせられる定番の味わいです。

ドイツから直送の自家製ビール、 ここだけの美味しさです!



カレーヴルスト ポテト付き ¥979

ケチャップ味のソースにカレー粉をまぶしたポピュラーなドイツ料理。ジューシーなジャーマンソーセージとビールの相性は格別です!

2F (別館)



シュマッツ・
ベーカリー&ビア
Tel:03-6433-2113



シュマッツ・ベーカリー&ビア
本間 店長

シュマッツのビールは、ドイツの醸造場から船に乗ってやって来ます。ぜひ料理とのペアリングも楽しんでください。ビール好きのお客様にご満足いただけるよう、とっておきのビールを揃えてお待ちしております!

おすすめ!



ビーカンナッツ ¥550

アンチエイジング食材としても期待されるビーカンナッツ。濃厚でまろやかな味わいに思わず手が止まりません!

小肥羊
品川店
松田さん

専門家と栄養士の指導を受けオリジナルに配合した漢方火鍋スープは、お肌にも体にも良いことづくめ。免疫力アップにもおすすめです。落ち着いた空間で、ゆっくりとお食事をお楽しみください。

秘伝の「火鍋」を味わえる専門店



満喫コース ¥4,480

厳選の漢方素材を使った小肥羊オリジナルの火鍋は、美味しくてボリューム満点! ささまざまな食材を楽しめる人気のコースです。



3F (別館)

小肥羊 品川店
Tel:03-6712-8867