

CAFE&DINING **EAST**

Lunch menu

Please have a good time





「食べる」を考える。

食べたものが体を作り、整え、動かします。

イタリア料理の源は、

寒い地方では体が温まるように、

暑い地方ではさっぱりと食べやすく、

マンマが家族を想い作った家庭料理です。

cafe&dining EAST では同じように食べる人の事を考えます。

豊富な地元の旬の素材を使う事、

化学薬品を使用しない有機食材である事、

食材本来の味を損なわないよう、やさしい無添加調理である事、

旬の食材から得られるエネルギーを調理法により、

免疫力の増強、美容効果の期待等、消化吸収を高める事。

もちろん、おいしい事。



「いただきます」を100年先も。

「食べる」事はずっと続きます。
ずっと「食べる」事が当たり前できるように考えます。

サステナビリティとは英語の「sustainability」の
ことであり、「持続可能性」を意味しています。

私たちは食の面でもサステナビリティに配慮しています。

今食べられるからそれでよいということではなく、
この先の未来もずっと食べられるようにするということです。

例えば地元の在来野菜を使うことも、
材料の端材で出汁をとることも、食べ残しを減らすことも、
それにつながります。



cafe&dining EAST シェフ
伊藤 亮



自家製生ハム ハモンマツガオカ

1 名盛り	¥ 600(税込 ¥ 660)
2 名盛り	¥ 1,200(税込 ¥ 1,320)
4 名盛り	¥ 2,400(税込 ¥ 2,640)



2 名盛り / 4 名盛りはテイクアウトできます。

※テイクアウト時ビクルスは付きません。
※テイクアウト時消費税 8% になります。



キッズプレート

- ・ハンバーグ
- ・ピラフ
- ・ミネストローネ
- ・自家製パン
- ・ミニデザート

卵 / 乳製品 / 小麦 / 大豆

ドリンクコーナー付きご自由にお取りください。

¥ 980 (税込 ¥ 1,078)



旨味凝縮ミネストローネ

仕込みで出る端野菜を乾燥させ、出汁を取ります。じっくり煮込んで 1 週間熟成管理。野菜本来の甘みや香りが豊かに広がる味わい深いスープ。イーストが開店以来つくり続けている心と体を癒す一杯です。

大豆

¥ 600 (税込 ¥ 660)



Vegan lunch

ヴィーガンランチ

ヴィーガンとは、野菜や果物を中心とした食生活を送るライフスタイルのこと。肉や魚はもちろん、卵や乳製品、はちみつといったすべての動物性由来の食材を使った食べ物を取り入れないことを主義としています。地元の旬の食材を使い、素材本来の味を活かした無添加調理にこだわった体が悦ぶ前菜プレートとリコピンたっぷりの自家製ポモドーロスパゲッティのセットです。

- ・ 本日の彩り前菜プレート（菜食）
- ・ スパゲッティ ポモドーロ

小麦 他

内容は日替わりになりますので、アレルギー等確認したい事がございましたらお気軽にお声がけください

ドリンクコーナー付き おかわり自由です。

¥ 1,800 (税込 ¥ 1,980)

+ ¥ 200 (税込 ¥ 220) 体に優しいランチデザート
発酵食材や旬のものを取り入れたデザートです。
内容は日替わりになります。

※こちらのオプションはヴィーガンメニューではありません。
ヴィーガン対応デザートをご希望の方はスタッフまでお声がけ下さい。

Fast lunch

11:00 ~ 14:00

● 全てのランチにドリンクコーナーが付きます おかわり自由です。

● + ¥200 (税込 ¥220) 体に優しいランチデザート 発酵食材や旬のものを取り入れたデザートです。内容は日替わりになります。全てのランチに付けられます。

A~Dよりメニューをお選びください。

全てのランチに、

本日の彩り前菜「太陽のひとさら」

ドリンクコーナー

が付きます。

◀ 本日の彩り前菜「太陽のひとさら」

全てのランチに付いています

小麦 他

内容は日替わりになりますので、アレルギー等確認したい事がございましたらお気軽にお声がけください

自家製生ハム ハモンマツガオカ



当施設総料理長の片倉が、ここ庄内にて本格製造を開始。
庄内 SPF 豚肉を丁寧に仕込みじっくりと乳酸菌発酵。肉質は保水性が高くジューシーで、きめ細やかなやわらかい食感が特徴。豚肉特有の臭みありません。

自家製発酵食材



発酵食材を使う事で旨みが増し、免疫を調節・賦活したり、アレルギーを抑制したりする栄養価を高めます。
使用する塩麹や甘酒は店内仕込み。生ハムも発酵食材の一つです。

こだわりの食材と無添加調理



庄内は80種以上の在来野菜と四季を通して食材が豊富な恵まれた環境です。
食材はシェフが見て手に取って仕入れをします。余計なものは加えず、それぞれに合った調理法で食材の味を引き出します。



A 本日の日替わりランチ

シェフがその日に仕入れた旬食材でメニューが決まる日替わりランチ。
内容はスタッフがご案内いたします。



食材はシェフが自ら手に取って仕入れます。旬の食材を使った、素材の味を活かした本日のメニューをお楽しみください！

¥2,200 (税込 ¥2,420)

● 全てのランチにドリンクコーナーが付きます おかわり自由です。

● + ¥ 200 (税込 ¥ 220) 体に優しいランチデザート

発酵食材や旬のものを取り入れたデザートです。
内容は日替わりになります。全てのランチに付けられます。



B 熟成ボロネーゼと 濃厚クリームソースの ショートパスタ

桜美豚と野菜を丁寧に煮込み、4日寝かせて完成するボロネーゼに生クリームとバルミジャーノを加えて仕上げたクリームソース。香りのよいショートパスタ「メッツェマニケ」は濃厚なソースと好相性。

乳製品 / 小麦



人参、玉葱、セロリ、トマト、ポルチーニなどたくさんの野菜と桜美豚を煮込んで作るボロネーゼは寝かせることでそれぞれの旨みがなじみます。

¥ 2,100 (税込 ¥ 2,310)



C 庄内浜の恵み 魚介のスパゲッティ

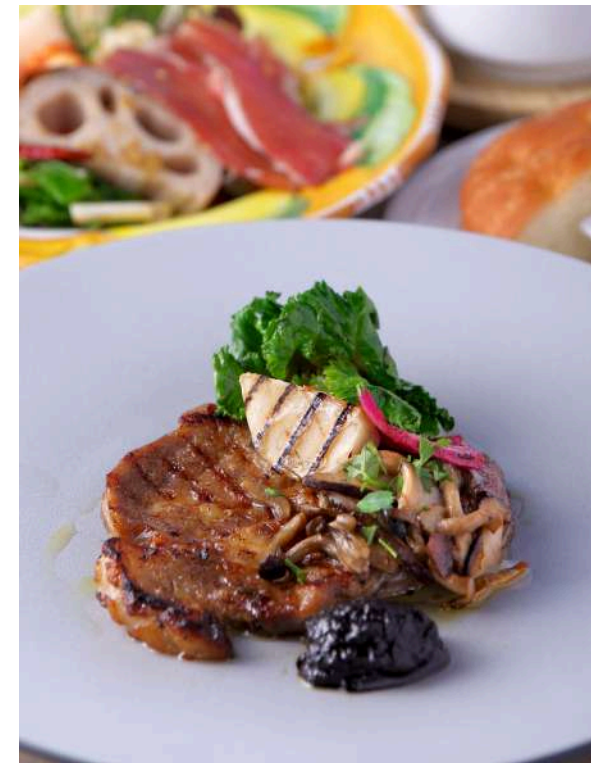
庄内浜の豊かな海が育んだ魚介を贅沢に使った一皿。魚介の旨みを最大限に引き出すオイルベースのシンプル仕上げ。素材本来の味を存分にお楽しみいただけます。

乳製品 / 小麦 / エビ



庄内浜の旬なお魚をシェフが直接見て仕入れます。低利用魚など、調理法で美味しく食べられるお魚は積極的に使います。

¥ 2,700 (税込 ¥ 2,970)



D 桜美豚ロースのグリル 熟成黒にんにくソース添え 自家製パン、ミネストローネ付き

地元ブランド豚桜美豚のロースをシンプルにグリル。肉の旨味を引き出すためにじっくりと焼き上げ、外は香ばしく中はジューシーな食感が楽しめます。添えた黒ニンニクのソースが、肉の風味を一層引き立て、深い味わいを楽しめます。

(自家製パン) 小麦 (スープ) 大豆



疲労回復や抗酸化作用のある黒にんにくを使用。黒にんにくは熟成させたにんにくで、生のものよりも味やにおいがマイルドになり、胃への刺激も少なくなります。

¥ 2,400 (税込 ¥ 2,640)