



# 2025.Mar / 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あります  
※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             | 代表メニュー  | イメージ  | お店情報   | WEB   |
|---|----------------|---|---|--|---|
| 月 | 四季食堂           | あつあつチキンドリア ¥790<br>みんな大好きエビドリア ¥850<br>うまふわハンバーグ ¥900<br>スパイシーチキンコンフィ ¥850  |        | 「四季食堂」は有名フレンチで腕を振るったシェフが手がける「リーズナブルなレストラン洋食」がコンセプトのキッチンカー。<br>ミルクをたっぷり使用したコクのある自家製ホワイトソースとチーズが濃厚なドリアや、唐辛子、タイム、山椒、クミンなどさまざまなスパイスを使ってジューシーに仕立てた「スパイシーチキンコンフィ」など、本格的な洋食を気軽に楽しめます。<br>さらにナムルなどに使用される野菜は季節によっては店主の自家栽培有機野菜。お米も有機米で、体にやさしいお弁当です。 |    |
|   | Sierra Kitchen | メキシカンチキンプリトー ¥ 950<br>プリトーボウル ¥ 800<br>スパイシープリトーボウル ¥ 900   |        | キッチンカーでは珍しい、メキシカンプリトーとタコライスの専門店。アメリカ滞在7年で魅了されたプリトー！ライスやお肉、お豆、ワカモレ、野菜などたっぷりとトルティーヤで巻いています。プリトーボウル(タコライス)もスパイスの効いた癖になる味！沖縄タコライスしか食べた事ない方には是非1度当店のタコライスを試していただきたい！プラス150円でフードと相性抜群のメキシカンチキンスープや、ハラペーニョ、サルサ、チーズなどのトッピングで自分流プリトーを楽しめます！         |    |
| 火 | eat for...     | 農家支援カレー：大豆ミートヴィーガンカレー ¥830<br>農家支援丼①：生姜焼き丼 ¥950<br>農家支援丼②：日替わり丼 ¥880<br><br>※マイ容器・マイボトル対応                         |      | ～食べることが、社会貢献に～<br>被災地支援を目的に立ち上がっ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、直接買い付けた食材を使用してカラダにもココロにも良い食事をご提供。“農家支援メニュー”は売上の5円が提携農家さんへの寄付になります。  |   |
|   | essen          | サンドイッチ ¥ 220～<br>コロッケパン ¥ 300<br>明太ポテトフランス ¥ 170<br>リングドーナツ ¥ 80 and more...<br><br>▶▶▶ <a href="#">メニュー【3月版】</a> |   | 馴染みの音楽が聞こえたら『エッセン』の時間です！<br>創業30周年を迎えた『エッセン』が、手作りのやさしくて美味しいパンをお届けします。<br>常時50種類以上の多種多様な商品を揃えて、お客様のニーズにお応えします。<br>ランチだけでなく、毎日のご朝食やおやつに『エッセン』のパンをどうぞ！  |  |
| 水 | eat for...     | 農家支援カレー：大豆ミートヴィーガンカレー ¥830<br>農家支援丼①：生姜焼き丼 ¥950<br>農家支援丼②：日替わり丼 ¥880<br><br>※マイ容器・マイボトル対応                         |   | eat forでは、とってもお得なポイント制度をご用意しています。<br>ぜひ店頭で、LINEショップカードのQRコードをお読み込みください。<br><br>* 特典内容 *<br><br>5ポイント▶ワンドリンク プレゼント<br>+10ポイント▶ 農家支援丼orカレー プレゼント<br>+24ポイント▶eat for アンバサダー 会計時に50円引き   |  |
|   | Mr.Chicken     | タイ ガバオライス ¥850<br>シンガポールチキンライス ¥750～  |    | 鶏肉の旨みがギュッと詰まったゆでた鶏肉と、そのゆで汁で炊いたご飯に、チリソースとチキンライス専用タークソースをかけて食べるシンガポールチキンライスを提供しているキッチンカーです。<br><br>「気軽に安価にアジアを感じられる場所や食を提供し、アジアへの関心をより強くもっていただきたい。」そんな思いで、東南アジアの屋台的雰囲気の中で味わえるお店として営業中。   |  |
| 木 | Camosica       | 熟成ローストポークボックス ¥800<br>発酵味噌チキン ¥800<br>ポークとチキンのハーフ&ハーフ ¥800<br>タコライス ¥800  |    | 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。麺や味噌、ぬか漬けなどを使い、腸に優しく身体が生き生き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、手作りのフルーツビネガーを使った豆乳ドリンクもオススメです！   |  |
| 金 | 亀和商店           | ばらちらし寿司 ¥ 900<br>鉄火丼 ¥ 900<br>海鮮丼 並 ¥ 1,000<br>寿司 7 貫 ¥ 900   |    | 1938年に築地市場で創業した水産仲卸業の亀和商店が直営する移動販売車です。亀和商店は豊洲市場で得意先のホテル・レストラン・量販店向けにその日に仕入れた魚や、2006年に日本で最初に持続可能な天然魚の国際認証である【MSC認証】（別名「海のエコラベル」）を取得した、直輸入している世界的に珍しい刺身用アラスカ産天然銀鮭を使って、豊洲市場自社加工場で朝作った握り寿司、チラン寿司、海鮮丼などを移動販売車お届けします。                            |  |
|   | えくりぶす          | ハヤシライス ¥800<br>魯肉飯 ¥900<br>麻婆豆腐 ¥800<br>半熟チーズケーキ ¥500<br>ティラミス ¥550<br>ショコババ ¥500                                 |    | オーナーこだわりのメニューを提供するキッチンカーです。パティシエが丁寧に作るティラミスとチーズケーキは、甘いもの好きにはたまらない一品です。また、オリジナルのチキンライスをふわとろ卵で包んだオムライスや、黒毛和牛を使用した特製ビーフシチューは、本格的な味わいを楽しむことができます。さらに、辛さ控えめで食欲をそそる麻婆豆腐は、山椒とニンニクの芽がアクセントになっています。オーナーこだわりの料理をぜひ一度ご賞味ください。                         |  |