

【提案】出店者リスト

①主な提供メニュー②コメント

1		① 角煮丼・豚丼		
		② オリジナルのタレでじっくり煮込んだ角煮と、温野菜のシャキシャキ感がアクセントになっている豚丼は、ガツ！と一気に食べたい美味しさです。		
2		① チキンオーバーライス・ポークライス		
		② おすすめチキンオーバーライスは、自家製のピリ辛レッドソースとホワイトソースがかかっており、付け合わせのピクルスと相性は抜群です。		
3		① 焼肉飯・タコライス		
		② キャンプをイメージした移動カフェこだわりのキャンランチを提供しております。牛焼肉には特製タレを使用しています！		
4		① オムライス各種(プレーン・ハンバーグ・ハーブソーセージ)		
		② ホテルで修業したシェフが目の前で仕上げることをコンセプトに、こだわりの料理を提供いたします。千葉県のみりんセスエッグを使用したふわとろオムライスを是非、ご賞味ください。		
5		① 豚ブルコギ・タッカルビ		
		② 先代から45年間、韓国の本場の味を守り続けています。ご好評いただいている「豚ブルコギ」や「タッカルビ」のお弁当を是非ご賞味ください！		
6		① インドカレー各種(ナンorライス)		
		② 車の中に積んだタンダーリ釜の炭火で焼いた熱々モチモチのナンが最高です！！インド人シェフが作る本場の味！		
7		① ガバオライス・グリーンカレー		
		② ロンドンで修業経験のあるシェフがヨーロッパでも大人気の本格エスニック料理をお届けします。		
8		① シンガポールチキンライス各種(蒸し鶏・揚げ鶏)		
		② シンガポールチキンライスは、地元人に長年愛されるソウルフードで、素朴だけドクセになる味はシンガポールを訪れる日本人にも大人気。当店は、本場有名店の勤務経験を持つ料理人がその味を再現した数少ないお店です。		
9		① 牛すじお好み焼き・ハーフ＆ハーフ(お好み焼き・焼きそば)		
		② ミシュランお好み焼き掲載店で修業したシェフが始めました。長時間丁寧に汁を取り食材も関西にこだわったお店です。牛すじは7時間かけて煮込み、旨みを引き出し極上の味わいになります。全てにおいて手を抜く事なく「美味しい」を求めました。		
10		① モチコチキン(ハワイの唐揚げ)各種(タルタルソース・ハワイアンソルト)		
		② 甘めのタレに漬けたチキンのモチコ(もち米粉)をつけてからと揚げました！！ ハワイの家庭の味。ナムルとマカロニチーズが付きまします。		

11		①	ビーフステーキ・グリルチキン		
		②	豪快ステーキと旬のタパスをテーマにリーズナブルとボリュームたっぷり！ 手作り感たっぷりのピストロ料理です！		
12		①	帯広豚丼・北海丼		
		②	無形文化遺産に登録された「和食」をテーマに、旬の食材を生かした丼を提供します。		
13		①	ローストビーフ・グリルチキン		
		②	出来たてローストビーフ、注文のあと目の前でカットします！とってもジューシー。 クセになるスパイスのグリルチキンも！		
14		①	タイスタイルBBQ(チキン or ポーク)		
		②	タイのBBQ、屋台料理を日本のおもてなしと清潔感を付加サービスとし、食を通して 幸せと喜びをキッチンカーでお届けします。		
15		①	洋風カレー・鶏肉のチリクリーム丼・ネギ塩豚カルビ丼		
		②	イタリア修行経験のある店主の本格的な一品を提供しております。		
16		①	ロコモコ・BBQチキン		
		②	ハワイの定番ロコモコはジューシーハンバーグに半熟たまごがとろーり。 アロハな気分を味わって下さい。		
17		①	ラザニア・ローストポーク		
		②	本場イタリアのシェフが作るラザニアです。 副料理長として働いた豪華客船での経験を活かした出来立てのラザニアをどうぞ。		
18		①	鯖のみりん漬弁当・銀鮭の塩焼き弁当		
		②	お魚メインのお弁当をお届けします。 お惣菜のつけ合わせは季節で変わります。		
19		①	ロティサリーチキン		/
		②	岩手県産のみちの清流若鶏を、フランス直輸入のスパイスでじっくり焼き上げました。 グルグル目の前で回るロティサリーマシンで作ります。		
20		①	ハワイアンBBQポーク丼		/
		②	鉄板で豪快に焼き上げた厚切りの豚肉を秘伝の甘ダレと絡めました。		

*写真はイメージです。