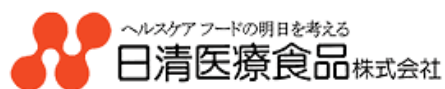


2018年7月28日

各位



問合せ先 総務部広報課 担当：神戸

連絡先 03-3287-3619

nu dish Deli & Café 7月28日 リニューアルオープンのお知らせ



病院・介護福祉施設での給食サービスのリーディングカンパニーである日清医療食品株式会社（本社：東京都千代田区、社長：菅井正一 以下「日清医療食品」）は「nu dish Deli & Café」（以下「nu dish」）を7月28日からリニューアルオープンいたします。

平日は「美と健康」のオーガニック&ヴィーガンフード・ダイニング、週末は「宝塚 OG ライブ」が楽しめるエンターテイメント・ダイニングになります。

※ヴィーガンは「nu dish」のみでの提供となります。

【natural×universal】

安心、安全な食材にこだわった“natural”

世界中の人たちに楽しくテーブルを囲んでもらう“universal”な料理

全国から届いた旬な有機野菜たちの Salada & Deli Buffet と、日本人が古来より食してきた Seed たち（麦、豆、粟、稗、黍、胡麻、ect）を使ったココロとカラダが喜ぶ Vegan Café&dining です。

MENU (金額はすべて税別です)

-Organic Salad & Deli-

植物酵素たっぷり！

有機野菜&デリの“美と健康ビュッフェ”

1,980 円 (税別)

アラカルト注文の際 1,400 円

旬な野菜：蒸し野菜・豆・ナッツ・スプラウト・野菜マリネ・

パンネ・クスクスサラダ・雑穀サラダ・シリシリ・海藻・

きのこのソテー・バケットスライス

ドレッシング各種/日本各地の美味しい味噌



APPETIZER ALL 700yen

●もちきびポテト

Mochikibi Potato

無農薬有機栽培もちきびと
ジャガイモのコロッケ風ポテトフライ

●ヴィーガン餃子

Vegan Gyoza

蕎麦の実をひき肉風に作ったカロリー控えめ特製餃子
●アレルギー：小麦、蕎麦



●キャッサバフライ

Fried Cassava

沖縄県産の無農薬有機タピオカを
菜種油でカラッと揚げました

●きのこのタルティーヌ

Tartine et Mushroom

ハーブソースのきのこのソテーを葉ヴィーガンチーズで
●アレルギー：小麦

●豆腐のカプレーゼ

Tofu Caprese

お豆腐がまるでモッツァレラ・チーズ
●アレルギー：大豆

●こんにゃくチャプチェ

Spicy Japchae

オーガニックこんにゃく糖使用。野菜もたっぷり摂れます。
●アレルギー：小麦、大豆

Fried
Cassava



●クルマフカツ

Kurumafu Katsu

全粒粉の車輪をカツフライ風に。
味噌ソースでリッチにいただきます
●アレルギー：小麦

Tofu Caprese



Mochikibi
Potato

RICE BOWL

Veggie Taco Rice



●ベジタコライス

RECOMMEND

Veggie Taco Rice

(国産無農薬米・リーフサラダ・豆腐タコミート・サルサソース・アーモンドスライス) 1,250yen

無農薬玄米に豆腐のベジミートと野菜たっぷりオリジナル・サルサソースをのせて

●アレルギー:小麦,大豆

●トロトロもちきびボウル

Creamy Mochikibi Bowl

(国産無農薬米・季節の野菜のソテー・炊いたもちきび・醤油・きざみ海苔) 1,250yen

ミネラルと食物繊維たっぷりのもちきびを卵風に。美肌効果あり。

●アレルギー:小麦,大豆

●豆と野菜のスパイシーカレー

Veggie Curry Rice

(国産無農薬米・季節の野菜のロースト・大豆・ベジカレー・ピクルス) 1,400yen

オーガニック・スパイスと国産大豆で美味しく体を整えて。

●アレルギー:小麦,大豆



Creamy Mochikibi Bowl

PASTA & NOODLE

*全てのパスタは+200yenでグルテンフリー(玄米麺)への変更可能です。
All pasta & noodle menu +200yen gluten free option
(brown rice pasta & noodle)

●ヴィーガン・カルボナーラ

RECOMMEND

Vegan Carbonara

(オーガニックスパゲッティ・もちきびと酒粕のカルボナーラソース・車麩パンテュッタ・キノコ・ブラックペッパー) 1,600yen

卵とクリームの代わりに無農薬もちきびを使った特製ソース

●アレルギー:小麦,大豆

●トマトクリームパスタ

Spaghetti with Tomato & Mushroom Creamy Sauce

(オーガニックスパゲッティ・季節の野菜・キノコ・味噌・トマトソース・豆乳) 1,550yen

たっぷりの野菜をトマトの酸味と豆乳の甘みで包みこみました

●アレルギー:小麦,大豆

●アマランサスのタラコ風パスタ

Japanese-style Spaghetti with Amaranth

(オーガニックスパゲッティ・季節の野菜・キノコ・アマランサス) 1,600yen

魚卵のようなアマランサスを使ったタラコ風パスタ

●アレルギー:小麦,大豆

●タカキビの冷やし坦々麺

RECOMMEND

Chilled Tantan Noodle

(中華麺・高きび・トマト・醤油麹・辛味調味料・季節の茹で野菜・リーフレタス) 1,500yen

細のお肉といわれる無農薬の高きびを坦々ミートにしました

●アレルギー:小麦,大豆

●麻炭のデトックス・パスタ

Detox Spaghetti with Hemp Charcoal Sauce

(オーガニックスパゲッティ・玉葱・キノコ・麻炭・もずくのソース) 1,700yen

吸着性の高い麻炭でクレンジング効果抜群のイカスミ風パスタ

●アレルギー:小麦,大豆

SPECIALTIES

● **雑穀ハンバーグステーキ** **RECOMMEND**
 Millet Hamburg Steak
 (高きびハンバーグ・季節の野菜のロースト・きのこソテー・デミグラスソース) **1,650yen**

食物繊維・マグネシウムが多く、必須アミノ酸(タンパク質)もバランスよく含まれた高きびを使ったハンバーグでカラダいきいき
 ●アレルギー:小麦、大豆

● **精進おさかなフライ** **RECOMMEND**
 Shojin Fried Fish-like Millet
 (ヒエのおさかなフライ・タルタルソース・リーフサラダ・ハーブ) **1,600yen**

岩手県産ヒエと山芋の精進魚フライを自家製ヴィーガン・タルタルでどうぞ
 ●アレルギー:小麦、大豆、山芋

● **黒紫米のブラックパエリア** **1,650yen**
 Black Miso Paella
 (赤米・玄米・味噌・ドライトマト・ブラックオリーブ・野菜) (ハーフ1,000yen)

オーガニック黒紫米をたっぷり使った味噌仕立ての黒いパエリア
 ●アレルギー:大豆

● **スパイシータコピザ**
 Spicy Taco Pizza
 (ピザ生地・リーフサラダ・サルサソース・ベジタコミート・アーモンドスライス) **1,600yen**

豆腐をタコミートにして作ったイタリア+メキシコなヘルシーピザ
 ●アレルギー:小麦、大豆

BURGER & SANDWICH

● **クラシックバーガー** **RECOMMEND**
 Classic Veggie Burger
 (天然酵母パンズ・高きびパティ・ビクルス・トマトケチャップ・マスタード) **1,450yen**

畑のお肉といわれる無農薬の高きびで作ったヘルシー&食べごたえ十分なベジバーガー
 ●アレルギー:小麦、大豆

● **もちきびコロケバーガー**
 Creamy Mochikibi Croquette Burger
 (天然酵母パンズ・もちきびコロケ・リーフサラダ・ウスターソース) **1,250yen**

ビタミンやミネラルが豊富で低カロリーの無農薬もちきびのコロケを挟んで
 ●アレルギー:小麦

● **ごぼうカツサンド**
 Burdock Cutlet Sandwich
 (天然酵母パン・牛蒡・パン粉・味噌・マスタード) **1,350yen**

食物繊維が豊富な牛蒡をカツレツ風にした腸最高なサンドイッチ
 ●アレルギー:小麦、大豆、胡麻

Classic Veggie Burger



Burdock Cutlet Sandwich



SWEETS

全て乳製品、卵、白砂糖不使用で作りました
No milk, No egg, No white sugar, No guilt

- 季節のフルーツの
甘酒ソフトクリームパフェ 1,200yen
Fruits & Soft-serve Ice Cream Parfait

- 甘酒ソフトクリーム (3種類)
Soft-serve Ice Cream 550yen

- 甘酒ソフトの
コーヒーアフォガード 800yen
Coffee Affogato

- 甘酒ソフトの
抹茶アフォガード 800yen
Matcha Affogato

- 本日のVeganケーキ 650yen~
Today's Vegan Cake

- グルテンフリー マフィン 500yen
Gluten-free Muffin



*Fruits & Soft-serve
Ice Cream Parfait*



Today's Vegan Cake

DRINKS

- オーガニックコーヒー (Ice / Hot)
Organic Coffee (Ice / Hot)
● ブレンド 700yen
Blend
● ラテ 750yen
Soy Latte or Amazake Latte
● エスプレッソ 600yen
Espresso
● オーガニックコーヒー (カフェインレス)
Organic Decafe (Ice / Hot)
● 国産 ほうじ茶 650yen
Roasted Green Tea
● 国産 三年番茶 650yen
3year-aging Bancha (caffeine free)
● 国産 梅醤番茶 650yen
Plum + Shoyu + Bancha (caffeine free)
● ノンアルコールビール (缶) 600yen
Alchole Free Beet
● ドラフトビール 800yen
Draft Beer (小500yen)
● 国産無農薬レモン絞り
ドラフトビール 900yen

- オーガニックティー (Ice / Hot)
Organic Black Tea (Ice / Hot)
● ダージリン 700yen
Darjeeling
● アールグレイ 700yen
Earl Grey
● フルーツMIX 750yen
Fruits Mix
● 特製酵素スカッシュ 900yen
2~3種類
Plum + Shoyu + Bancha (caffeine free)
● 甘酒ソーダ 800yen
Amazake Soda
● フルーツ甘酒ソーダ 850yen
Amazake Citrus Soda
● 自然派ワイン 700yen
Natural Wines (sparkling / white / red)
● 自家製サングリア 800yen
Homemade Sangria

ACCESS

住所：東京都中央区銀座胃 4-8-4 三原ビル1階

電話：03-6263-2320

営業時間：【平日】11:30~22:30 (L.O. 22:00)

【土日祝】11:30~19:30 (L.O. 19:00)

※イベント開催日については時間変更があります。

定休日：不定休

店舗面積：167.20 m² (50.58 坪)

座席数：50 席 (全席禁煙)

アクセス：東京メトロ銀座線/日比谷線/丸ノ内線 銀座駅

A7 番出口より徒歩 2 分

東京メトロ日比谷線/都営浅草線 東銀座駅

A2 番出口より徒歩 1 分



以上