

## 10月 Kitchen&Café Car

### DEENEY'S



様々なメディアに取り上げられている「DEENEY'S」さん。MACBETH(マクベス)という愛称のスコットランド伝統料理である“ハギス”を挟んだトースティは、Time Out LondonやEvening Standard Magazineなどでロンドンのベストサンドイッチの一つに挙げられるなど高い評価を受けています。

### ちゅら島家



はいさーい！沖縄料理専門店「ちゅら島家」さん！こちらの不動の1番人気は沖縄のソウルフード「タコライス」。また、より手軽に食べられる「タコス」も絶品！数量限定のローストビーフ丼は売り切れ必至！

### 87cafe



スイーツ専門店「87cafe(ハナカフェ)」さん。みんな大好きバラエティ豊かなクレープやトロピカルドリンク(グアバ・マンゴー・パイン)をご準備！おやつの時間は是非こちらへどうぞ！

### カッパドキアキッチン



トルコ料理専門店「カッパドキアキッチン」さん。本場のトルコのスパイスを使って下味をつけた鶏肉に、ソースも店主がこだわり抜いたオリジナルソースを使用！ケバブのキッチンカーは数あれど、最高クラスの味がここにあります！

### TOKYO PUTICA



ベビーカステラやチュロスを販売するスイーツ専門店「TOKYO PUTICA」さん。可愛いハートやパンダの型のベビーカステラの中にはチョコやカスター、あんこ、チーズなどが入り、大人からお子様まで幅広い方に喜ばれる味に仕上がっています！

## 10月 Kitchen&Café Car

### PIZZA VAN



本場イタリアで修行し、都内で初めてキッチンカーに薪窯を搭載したピザ専門店「PIZZA VAN」さん。イタリア小麦粉と厳選食材を使用し、もちもちの手作り生地を手際よく伸ばし焼き上げるピザはチーズがアツアツトロトロの絶品

### TORUKO Style



トルコの代表的な料理ケバブを提供する「TORUKO Style」さん。本番トルコではケバブを毎日のように食します。丁寧に下処理し、多数のスパイスに漬け込んで焼き上げる本場のケバブをお試し下さい！

### andRE



外はサクサク中はモチモチ。香港発祥のバブルワッフル専門キッチンカー「andRE(アンドリー)」さん。生地にはタピオカ粉を使用。ワッフルをクレープの様に巻き、中にクリームやチョコをトッピング。ポコポコした見た目も楽しい新食感スイーツです。日本でバブルワッフルを食べられる所はまだ少ないので、この機会にぜひお試し下さい。

### Run Bun Pie



オリジナルスイーツアイス春巻き専門店「RunBinPie るんびんぴい」さん。春巻きの皮でアイスを包みその場でサッと揚げて提供するので皮は熱々パリパリ！中にはトロ~り冷たいアイスが入った新食感のオリジナルスイーツです！

### delicious door



葛飾柴又発、鶏肉専門店「delicious door」さん！こちらの1番人気は5種類の特製ソースから選べる、外はカリッと中はジューシーのアツアツ唐揚げ！また台湾家庭料理のド定番「鶏肉飯」などをご提供！是非お楽しみください！

## 10月 Kitchen&Café Car

### いや



キッチンカーには珍しい天ぷら和食専門店「いや」さん。厳選された宮崎県産の鶏むね肉を使用し、オーダーが入ってから丁寧に揚げるアツアツとり天はサクサクジューシーで一度食べると間違いなく虜になります！

### BAZIO



北千住の店舗とキッチンカーとの両輪で営業する「BAZIO」さん。「創作アジアン料理」というテーマを元にタイ、ベトナム、台湾などのエスニック料理と日本の洋食を楽しめます。新鮮な国産牛やブランド豚を使い、お米も農家さんから玄米を直送していただいてます。一度食べたらまた食べたくなるBAZIOの料理を是非お召し上がりください！

### もふずぱえりや



大人気パエリア専門店「もふずぱえりや」さん。お店自慢の白身魚のアラを丁寧に仕上げたブイヨンで、その場で炊く本格パエリアは最高の逸品！様々な日替わりパエリアも楽しめるので、絶対おすすめです！

### コルポデラストレーガ



銀座8丁目にある小さなイタリアン「コルポデラストレーガ」さん。今までのキッチンカーでは考えられないほどのハイクオリティな本格イタリアンをご準備。シェフが厳選した素材を生かし、手間を惜しまないそのメニューの数々を求めて、常に大行列！

### Hey! Ricco



イタリア料理歴15年のシェフがお届けする絶品ハンバーグはお肉の配合質にこだわりハーブスパイスを効かせた大人向けに仕上げたかみごたえのあるハンバーグです！車もポップで可愛くどんなシチュエーションにもマッチします。Hey! Riccoは美味しいとhappyをお届けします！

## 10月 Kitchen&Café Car

### ライオン亭



ジャーキーチキン専門店「ライオン亭」さん。こちらのジャーキーチキンはオリジナルスパイスと手作り塩こうじに漬け込み一晩漬け込みじっくりと焼き上げています。柔らかく香ばしいジャーキーチキンはお子様からお年を召した方まで美味しく頂ける味に仕上がっています。

### Jigemon



経験が豊かなシェフが栃木和牛卸精肉店よりスジとゲンコツを仕入れ、コトコト煮込んだデミグラスソースが大人気の洋食屋「Jigemon」さん。1番人気のオムライスは超オススメ！ランク「匠」のサーロイングリルはキッチンカーのレベルを凌駕しております！

### つじ道ラーメン



北海道の小麦を贅沢に使用した自家製麺が自慢の「つじ道ラーメン」さん。定番の醤油ラーメンやまぜそば、汁なし担々麺などバラエティ豊かな麺料理をご準備！裏メニューのローストポーク丼も大人気！

### Simley Creperie



ハンバーガー専門店「Smiley Creperie」さん。大人気パン屋ブランジェリー特製バンズを使用し、ジューシーでボリューミーなお肉たっぷりのハンバーガー各種ご用意。さらに肉好きの方にはメガバーガーがおすすめ！是非ご賞味下さい

### eatjoy



創業56年長崎の老舗・岩崎本舗の三代目のキッチンカー「eatjoy」さん。大人気の長崎角煮バーガーは、様々な触感が楽しめる絶品で、一日の販売数は2000個を超える日もあるほど。食品屋で育った三代目店主が味にこだわったメニューを提供します！

# 10月 Kitchen&Café Car

## メディトリーナ



Meditrina(メディトリーナ)とは  
古代ローマ神話に登場する  
「健康とワインの女神」の名前で、  
そのまま屋号にしています。  
日本ソムリエ協会認定ソムリエ  
(NO.5864)佐藤直之が  
健康を考えた体に優しい食事を  
「つくりたて」でご提案していきます

## LAPAIX CAFE



ラペカフェのクレープは  
北海道産薄力粉「DOLCE」を  
使用していますので、  
滑らかでしっとりとした小麦本来の味を  
お楽しみいただけます！  
その他、淹れたてのエスプレッソで作ったカ  
フェラテなどのカフェメニューも充実しています

## 夢見る宇宙



キッチンカー「夢見る宇宙」自慢の  
オリジナル商品「あげぱんさんど」は  
全部で7種類  
(イチゴ、チョコバナナ、あんこ、  
安納芋、マロン、巨峰、プレーン)  
ひとつひとつ揚げたてふわふわもちもちの  
パンの食感をお楽しみ下さい。  
あげぱんさんどに合う  
美味しいコーヒーもご準備しております！

## ハタコーヒースタンド



アーバンな空間から溢れる  
情熱の1杯を提供してくれる  
「ハタコーヒースタンド」さん！  
リッチでゴージャスなカフェラテは  
エルサルバドル産深煎り豆と東京牛乳の  
コンビが作る濃厚な口当たりと  
スッキリした後味。  
是非、ご賞味下さいませ！