

# 11月 Kitchen&Café Car

## switchel



透き通る青色の紅茶、バタフライピー！レモンを入れるとなぜか色が変わる不思議な紅茶です。ご家族でこの謎を解き明かしていただきたいと思います。軽食のベビーカステラと一緒にご賞味下さい！

## ClawsCats



アメリカンBBQをメインに低温でじっくり焼き上げた肉をご飯の上に盛り付けたオーバーライスで提供致します！6時間じっくり焼き上げたプルダポークや低温でじっくり焼き上げたローストポーク、オリジナル配合ケイジャンスパイスチキンなどご用意してます。

## 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・パイナップル)をご準備！おやつ時間は是非こちらへどうぞ！

## Smokin` Bluemoon



アメリカ人シェフによるスパイスやハーブを使ったヘルシーなアメリカのお肉料理です！日本語も大丈夫ですが、注文時は英会話も是非楽しんで下さいね。

## Kingston12



ジャマイカの家料理を提供するKingston12です！看板メニューは「ジャークチキン」。オールスパイス、タマネギ、ライムなどで作る特製ジャークソースにお肉を漬け込んで焼く、ジャマイカの代表的な屋台料理のひとつです。オバマ元大統領が好物だと公言していたことでも有名です！



# 11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！

## Goyanglidah lidah



Goyanglidah lidahでは、ナシゴレンやミーゴレンなど本場インドネシア人気屋台メニューをご提供いたします！スパイスは、全てホームメイドで、ハラールフード限定で提供しております！

## ポワル



フレンチトースト、トロトロ玉子のオムライス、オリジナルソフトドリンクを素材や調味料にこだわって作っています。年齢を問わず安心して美味しく食べていただける美味しいものをお届けするポワルです！

## Shallow Bee



たっぷりのお肉に熱々の特製チーズソースをたっぷりかけたフィラデルフィア発生のチーズステーキ本場にも負けないtasteを是非味わってみて下さい！



# 11月 Kitchen&Café Car

## Ukichi-cafestation



キャンプ、バーベキュー、料理好きが講じて脱サラしキッチンカーを始めました。アメリカ好きでホットドッグからスタートし、今は南部料理のプルードポークを日本人にもっと知って欲しく広めて行きたい一心でご提供しています。是非お越しください！

## 極みフーズ



お相撲巡業で、力士とお客様に提供させていただいている、コラーゲンとたっぷり野菜が入った本物の特製ちゃんこ鍋。力士が食べている本場のちゃんこ鍋を是非ご賞味ください！

## 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是非お楽しみ下さい。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！