4月 Kitchen&Café Car

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(グァバ・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!

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。

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!

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!

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!

4月 Kitchen&Café Car

福篭





厳選した国産素材のみを使用した 本格和だしの京風たこ焼きになります。 京都・清水七味屋「京七味」、創業80年「伊勢しょうゆ」、 京都府直送「九条ネギ」を使用した、 「ネギマヨ京七味しょうゆ」は 当店イチオシメニューとなっております。

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!

ドライブレーベルズ





オリジナルブレンドしたスパイスで 味付けしたグリルチキンとタコビーフが 自慢のお店! 豊富な品揃えのランチボックスに加えて 今回はタコビーフを使ったタコスも販売! 一度食べたらやみつきになる味!? 是非ご賞味くださいませ。

Hey Riccio





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! Riccioは美味しさとhappyを お届けします!

キッチンカーこのは



低温調理でじっくり仕上げた、 ローストポークと鶏モモ肉。 しっとりジューシーな肉は特製甘辛ダレとの相性が抜群! トロリとした温玉を絡めて、 食べるどんぶりはボリューム満点です。 お肉よりお魚好きの方にはサバ照焼き丼がオススメ。 お野菜たっぷりで新メニューに加えた

ピタサンドもぜひお試し下さい。東京、神奈川を中心に営業中。

4月 Kitchen&Café Car

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!

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!

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ドポークや低温でゆ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。

SERVE



調布市を拠点に都内一円でランチタイム営業をしております キッチンカーSERVEです! 秋田県産棚田米秋田こまち100%のこだわったお米を 使用したランチメニューはお客様より大好評頂いております! キッチンカーで美味しいご飯を是非ご堪能ください。

Kitchen St.



サンフランシスコスタイルのブリトーを販売しています。 日本ではまだ馴染みのないお米入りのブリトーです! 具材をたくさん入れており、とてもボリューミーで 一本でご満足していただける一品です。 使用している具材は全て手作りです。 また、お子様でも食べていただけるお味になってます。 是非お試しください!!