

人を大切にする食堂 スペシャルメニュー

- Beef(牛)コース 2750 円
じゃが芋の冷製ポタージュ~ヴィシソワーズ
本日のサラダ
日本一の鹿児島黒毛和牛のハンバーグ
付け合わせ:夏野菜のトマト煮込み
本日のデザート
コーヒー又は紅茶
パン&オリーブオイル

- Pork(豚)コース 2750 円
じゃが芋の冷製ポタージュ~ヴィシソワーズ
本日のサラダ
鹿児島産黒豚バラ肉のトロトロ煮込み
付け合わせ:夏野菜のトマト煮込み
本日のデザート
コーヒー又は紅茶
パン&オリーブオイル

- Fish(魚)コース 2750 円
じゃが芋の冷製ポタージュ~ヴィシソワーズ
本日のサラダ
海の幸(ホタテ・鮮魚)のロワイヤル風(フランス風茶碗蒸し仕立て)
付け合わせ:夏野菜のトマト煮込み
本日のデザート
コーヒー又は紅茶
パン&オリーブオイル

- 通常メニュー「キーマカレーコース」 1430 円
じゃが芋の冷製ポタージュ~ヴィシソワーズ
本日のサラダ
スパイシーキーマカレー 別添えジャポネソース
本日のデザート
コーヒー又は紅茶

ドリンク メニュー

ノンアルコールビール(小瓶)
オレンジジュース100%
グレープフルーツジュース100%
ジンジャーエール(ウィルキンソン)
ウーロン茶
ペリエ(200ml)

All 440 円

●人を大切にする食堂とは

2021年8月24日～30日までの間、東京有楽町にある東京スポーツスクエア別館で行われた「Tokyo Tokyo ALL JAPAN COLLECTION」の飲食ブース内で大阪府のル・クロ、東京都の多摩草むらの会、アンシェーヌ藍が3者協力のもと【働く人も食べる人も多様性を理解する環境で、料理の美味しさとともに、共働で共生の大切さを感じられるレストラン】をコンセプトに期間限定でオープンいたしました。

コラボとしてのレストランは終了となりましたが、アンシェーヌ藍にて人を大切にする食堂の人気メニューをスペシャルメニューとして9月限定で提供することとなりました！

●アンシェーヌ藍コンセプトとは

当店は、社会福祉法人藍が運営する就労継続支援 B 型事業所です。障害者が自立した生活を送るため、生きがいとなる働く場所の提供、社会復帰へ向けての支援を行っています。接客、調理補助、開店準備、清掃までレストラン業務全般を障害者が担っています。

2021年4月にはリニューアルオープンを果たしました。和のテイストを生かした新感覚のフレンチをぜひお召し上がりください。また、アンシェーヌ藍は和とフレンチの融合にとどまらず、障害者と健常者、福祉とプロフェッショナルといったさまざまな垣根を越えた積極的コラボレーションによって新たな価値を創造する「ユニバーサルフレンチレストラン」を目指します。

※価格は全て税込です。

※価格および料理内容は予告なく変更となる場合がございます。

※お支払いにクレジットカードはご利用いただけません。