

出店キッチンカーのピンクメニューをご紹介 下記以外のメニューも販売中!



mango tree kitchen 3/29 3/30 3/31 4/1



春ガパオ・グアバジュース

Thai Restaurant「mango tree」がプロデュース運営!
お米作り、製麺まで自社オリジナルの「生米麺」を使用。
春限定メニューもお楽しみ下さい。

Bubble Shop 3/29 3/30 3/31 4/1



香港風ワッフル(ストロベリーフレーバー)

香港の人気軽食、ワッフルを販売しています。
おすすめは香港風オリジナルでございます。
是非お試しください!

RUBBER TRAMP 3/29 3/30



ベリーベリーソーダ

ベリーがたっぷり春限定ドリンク!
30年愛されているアイラブピザの味を、proveLIFEが伝承。
イタリアンの生地を使用した、アメリカンスタイルのピザ。

上海Delica 3/29 3/30



小籠包ピリ辛味

焼小籠包専門店「上海Delica」です。
生地からすべて手作りで、餡には神奈川県産「相模豚」を使用。
味も5種類あります。

鎌倉珈琲 3/29



いちごのピンクレモネード

旬のいちご国産レモンを使った、
オリジナルレモネード! ふわり香る苺の香りと、
ほのかなピンク色をお楽しみ下さい。ホットでもアイスでも!

東京SOMA 3/31 4/1



さくらあんだんご

くるくる回る炭火の焼台で、
ふわふわまるまるのかわいい
おだんごを焼きます。

Movement Works 3/29



白桃ソフトクリーム

ほんのリピンクの白桃ソフトクリーム。
新感覚の揚げ焼きパンも販売しております。
卵、乳製品不使用のヘルシーなパンです!

キッチン海すずめ 3/30



さくらパフェ

沖縄県石垣島北部のお宿のおかみが、
大好きなブルーシールを皆様に届けるために作りました。
サーターアングーとともに春を召し上がれ!!

MAPS COFFEE 3/30



さくら風味のホットココア

人、場所をつなぐ地図でありたいを
コンセプトに、緑を大事につなごうと焙煎人から
届いたコーヒー豆とともに、営業しています。

coffee person 3/31 4/1



フレイズ オ ショコラ(イチゴココア)

ビターなホットココアに甘酸っぱいイチゴの
シロップとフリーズドライの果実を加えた
スペシャルドリンクです!

CREPERIE SOLEIL 4/1



いちごムースのクレープ

クレープ発祥の地であるフランスのクレープ専門学校で
特別研修を受けて来た店主が、一枚一枚心を込めて丁寧に
モチモチ感のある生地を焼き上げています。

SAKE SHOP 福光屋 丸の内店 TAKE OUT 丸の内3-1-1国際ビル1F



いちご甘酒

SAKE SHOP 福光屋 丸の内店(国際ビル1階)
金沢の老舗酒蔵。
テイクアウトのいちご甘酒(600円)がおすすめ。

丸の内仲通りアーバンテラス

場所：丸の内仲通り 営業時間：平日 11:30~14:30頃 / 土・日・祝日 11:30~16:30頃

主催：NPO法人大丸有エリアマネジメント協会 / キッチンカー協力：株式会社ワークストア・トウキョウドウ、株式会社OmtRak、株式会社わん堂
キッチンカーに関するお問い合わせ先(株式会社ワークストア・トウキョウドウ)：TEL.03-3737-3000(平日10:00~19:00) / E-mail. neo@w-tokyodo.com

※雨天や強風などの天候により中止となる場合もあります。