



左よりラマダホテル出身の城堂シェフ、若さの早見シェフ、イタリアンの林シェフ

ランチ限定シンショク食堂がついに開店しました。こんなところに食堂あるの？かなり分かりにくいロケーションだからこそ、入口の手作り看板を見つけた時にはワクワクしていただけだと思います。朝に各会社様の社員食堂の準備を終えた三人のシェフが日替わりで厨房に立ち、腕を振ります。ホールは残り二人が担当。料理は本気の本気、とことんこだわっています。何より楽しんで料理しています。会議室の机と椅子にホワイトボードのメニュー、お水やおしぼりはセルフです。そんなそっけない空間と本格派料理のギャップ、地元給食会社のローカル感を楽しんで頂ければ幸いです。

1  
2月10日、ついに

シンショク食堂オープン



混雑時は相席をお願いします。



駐車場もございます。



オープン初日は「リズメカレー」



# シンショク通信

## 2020.3月号

VOL.15



## 2 選べるスープのつけ麺フェア

### 創立記念特別メニュー

2月17日(月)お得意先様の創立記念日に特別メニューをご提供させていただきました。ワクワクするランチタイムになればと、今年は趣向を変えて、「選べるスープのつけ麺フェア」を企画！4種類のつけ汁を自由に選んでいただき、にぎやかなランチタイムとなりました！

つけ汁は…鶏白湯・カレー・魚介豚骨・塩の4種類！  
一番人気は魚介豚骨でした！麺もたっぷり、お野菜たっぷり。  
料理長の手作りチャーシューもボリュームたっぷりでおなかいっぱいとお声も…



## スタッフ紹介

3

この日、つけ麺フェアをご提供したのは、左から芹川さん・リーダーの尾本さん・三岡さん・山本さん（この日はシフトでお休みの浦島さん）。若いメンバーでテキパキと段取り良く工夫をして動いておられる姿がとても印象的でした！