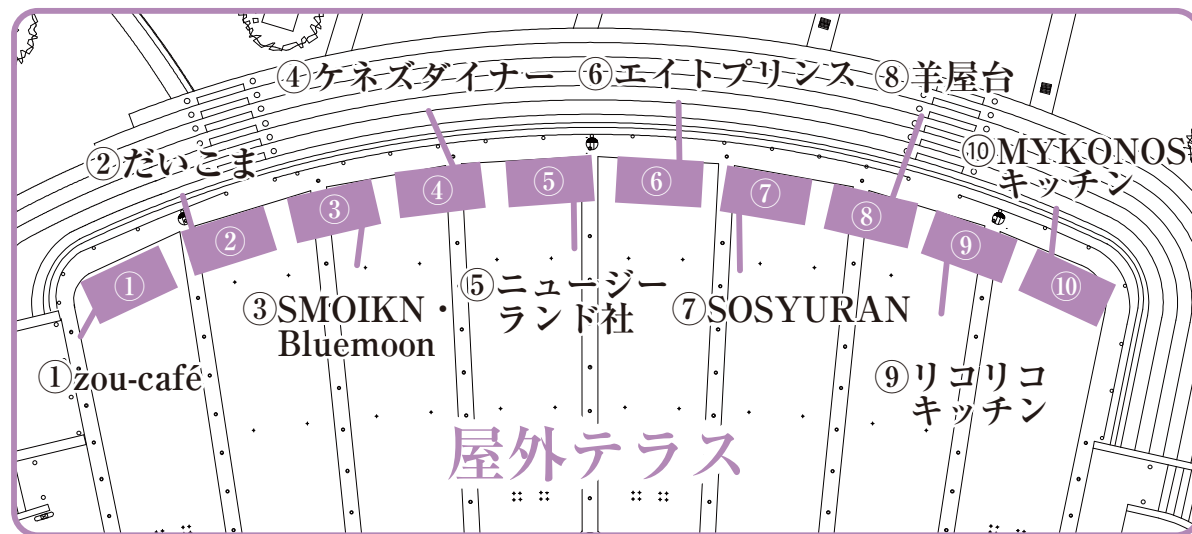


今年も会場 1F 屋外テラスにバラエティ豊かなキッチンカーが並びます。各店舗では、食材に合わせてドテラのエッセンシャルオイルを使用しています。ランチタイムをゆっくりとお楽しみください。

開店時間：12:00～14:30

(店舗によっては食材がなくなり次第閉店となりますのでご了承ください。ごみは会場内のゴミ箱ではなく、購入された店舗のゴミ箱に捨てていただくようご協力願います。)



①zou-café



使用オイル：シナモン・スベアミント

揚げ焼きパンアイスクリーム、アイスブリュレクレープ、コーヒー、ジェラート各種、ソフトドリンクなど

②だいごま



使用オイル：オレガノオイル・ブラックペッパー・バジル・レモン・レモングラス

無農薬野菜玄米使用タコライス、アボカドタコライス、アボカドライス

③SMOKIN・Bluemoon



使用オイル：タイム・ブラックペッパー・バジル・レモン・レモングラス

ケイジャンポーク&ライス

④ケネズダイナー



使用オイル：ブラックペッパー・バジル・レモン・レモングラス・コリアンダー

ビーフタコス、チキンタコス、豚と腸詰め、フローズンフルーツ

⑤ニュージーランド社



使用オイル：ブラックペッパー・バジル

炭火焼肉弁当

⑥エイトプリンス



使用オイル：レモン・グレープフルーツ・ブラックペッパー・バジル

メガザンギ丼、スタミナ丼、ザンスタ丼、など

⑦SOSYURAN



使用オイル：ブラックペッパー・バジル

ラム丼、牛タン丼、牛カルビ串、牛タン串

⑧羊屋台



使用オイル：コリアンダー・オレガノ

羊専門のラムスジカレー、羊と有機野菜のトマト煮込み

⑨リコリコキッチン



使用オイル：ブラックペッパー・バジル

ステーキ丼、ローストビーフ丼

⑩MYKONOS キッチン



使用オイル：ブラックペッパー・コリアンダー

本場ドイツカレーヴルストドッグ、自家製ローストビーフサンドなど

※メニューにつきましては、店舗の都合などにより変更になる場合もございますのであらかじめご了承ください。