

【 キッチンカー メニュー 一覧表 】

No.	店名	主なメニュー	料金	備考
1	CUCI奈良	オーバーライス	900円～	奈良県産ひのひかりに16穀米をブレンドしたご飯の上に、野菜、チーズ、オーダーが通ってから焼くヤマトポークを乗せたオリジナルサルサのオーバーライスです。オーダーが通ってから、卵をふわとろに焼き、あえてケチャップライスにせずに、サッパリ食べられるオムライスです。
		ふわとろたまごのオムライス	900円	
2	コフレドエメ	バターシュガー	500円	米粉と豆乳のクレープ。注文を受けてから一枚一枚丁寧に焼きます。作り置きは一切しないを徹底したキッチンカーです。
		チョコカスタードクレープ	600円	
3	FOODTRUCK ISLE6	米粉チュロス	500円	小麦、卵不使用のグルテンフリーの米油、きび砂糖を使用した体に優しいかわいい40cmの揚げたてチュロスです。
		〃 ナッツチョコ/黒蜜きなこ	500円	
		メンチカツ	350円	
		ロングポテト	600円	
		アイスブリュレクレープ	600円	
		タピオカ/ナタデココドリンク	500円	
4	台湾屋台325	ルーローハン(甘辛豚肉ご飯)	800円	豚バラ肉を台湾調味料と薬味で、ホロホロになるまで甘辛く煮込み、脂こさがいいご飯が進む台湾屋台飯！ ※温かいルーロー麺は天候により検討中。 ・はちみつレモン(ホット/アイス)あり ・缶ジュース(アップルサイダー、台湾コーラ、冬瓜茶)/ソフッドリンク(コココーラ、オレンジ、カルピス、ウーロン茶、ジンジャーエール)
		唐揚げ	500円	
		台湾ポテト	300～500円	
		台湾風チヂミ	500円	
		フランクフルト	100円	
		さつまスティック	200円	
		ピーフン	500円	
		豚汁	300円	
		温かいルーロー麺	700円	
		はちみつ(レモン/レモンソーダ/レモンコーラ)	500～600円	
		缶ジュース各種	300～350円	
5	炭火焼鳥 すみのおもい	串焼き鳥(1本)	200～250円	備長炭で焼き上げる本格的炭火焼鳥！ 宮崎地方の網焼き技法・鳥ももあぶり焼き！
		あぶり焼き(1皿)	500～800円	
		焼鳥丼	600～800円	
		焼きおにぎり棒(1本)	150円	
		きゅうり浅漬け棒	100円	
		自家製レモン/シークワーサードリンク	450円	
		ラムネ飲料	200円	
		オレンジ/グレープ/メロンソーダ	300円	
6	BONZER	いちごミルク/ソーダのタピオカドリンク	700円	
		マンゴー/マンゴーミルクのタピオカ	700円	
		抹茶/ほうじ茶ラテ/ミルクティーのタピオカ	600円	
		果実入りフルーツレモネード	600円	
		タコライス	850円	
7	NAVYWAGON KITCHEN	ハワイアンプレートランチ	700円	BBQグリルで焼いたチキンにマックサラダとライスを盛り付けたハワイアンプレートランチのキッチンカーです。
		レモネード/アップルジュース	300円	
8	ヤマトタコス	ヤマトタコス	800円	奈良県産の大和牛、ヤマトポーク、奈良県産レタスを使用した奈良生まれのオリジナルタコスです。
		ヤマトタコスドック	800円	
		ホットドッグ	500円	
		ブルーレモンソーダ	500円	
		メロンソーダ	500円	
		ストロベリーソーダ	500円	
9	酒蔵割烹布川	鶏の唐揚げ	600円	大和極上唐揚げは、仕込み段階で鶏もも肉に完全手作りの特製ダレと十数種類のスパイスに24時間じっくり漬けた柔らかなジュシーな唐揚げです。
10	天理スタミナラーメン	スタミナラーメン	500円	
11	コフフンカー	天理バーガー	800円	ペーカリーメイさんとのコラボレーションです。
		ホットドッグ	800円	
		豚串	500円	
		バナナジュース	700円	
		クリームソーダ	700円	
12	daisy	苺氷ソフト	700円	就労継続支援事業所から誕生したカフェです。ハンデがある利用者さんと一緒に、お店をしています。
		アイスクレープ	500円	
		焼き菓子(クッキー)	250円	

※基本的にアレルギー対応はしていません。成分表は出せませんのでご了承ください。

※アレルギー関係のご質問やご確認は、各キッチンカーにてお願いします。

※主なメニューや料金の目安です。