

# Go Global Japan Expo 2015 Food Menu

Go Global Japan Expo 2015 での食事場所は以下の3か所となります。混雑緩和のため、事前にメニューをお選び頂きますとスムーズにご案内ができます。また、メニュー等については予告なく変更することがありますので、予めご了承ください。(写真と現物が異なる場合もあります)

## 1 Go Global Kitchen

リバティタワー17階(11:00~15:00)

世界11カ国の名物料理を提供します。食堂内は座席数に限りがあるため、混雑時には長時間お待ちいただくことがあります。また、入場制限となった場合、リバティタワー15階・16階の各教室へ移動して、召し上がっていただくことがあります。予めご了承ください。**(館外への持ち出しはできません)**



### フィッシュ&チップス・スコッチブロス (イギリス)

白身魚のフライとフライドポテト、スコットランドのスープです。

価格：500円

原材料：小麦・卵・乳製品



### フムス&バゲット&スパイシーチキン (トルコ)

パンにひよこ豆をペースト状にしたものをつけて食べます。オリジナルのスパイシーチキンもついています。

価格：500円

原材料：豆類・鶏・小麦・乳製品



### ペペロンチーノ&ミックスピザ (イタリア)

イタリアを代表する人気料理をセットにしました。

価格：500円

原材料：小麦・卵・乳製品・豚



### 特製豚まん&中華ちまき&焼売 (中国)

寒い冬に体が温まる定番の中華料理です。

価格：500円

原材料：豚肉・小麦・卵



### ハンバーガー&フライドポテト&サラダ (アメリカ)

100gの大きなハンバーグを使ったハンバーガーにフライドポテトを合わせました。

価格：500円

原材料：牛・卵・乳製品



### オージービーフ丼 (オーストラリア)

ご飯の上に甘辛いソースをかけた柔らかいオーストラリア産の牛肉ステーキが載っている贅沢な一品です。

価格：700円

原材料：牛・大豆



### フォー・ガー (ベトナム)

透明なあっさりしたスープに米粉を使った麺が入っています。(17階食堂外への持ち出しは出来ません)

価格：500円

原材料：鶏・豚



### パエリア&スパニッシュオムレツ (スペイン)

米と野菜・魚介類・肉などを焼きこんだ料理とジャガイモ・玉ねぎを使ったスペイン風オムレツです。

価格：500円

原材料：卵・乳製品・海老・鶏



### インドカレー&ナン&タンドリーチキン (インド)

豆と鶏肉を使ったインドカレーです。モチモチのナンの相性が抜群です。

価格：500円

原材料：小麦・卵・ラッカセイ・豆類・鶏



### ビビンバ&チヂミ (韓国)

韓国風混ぜご飯と豚肉・ニラを使ったチヂミです。

価格：500円

原材料：小麦・豚・卵



### ヤンソンさんの誘惑 (スウェーデン)

アンチョビポテトグラタン。宗教家のヤンソンさんが厳格なベジタリアンにも関わらず誘惑に負けて、思わず食べてしまったことから名づけられました。

価格：500円

原材料：乳製品・鶏



### ブッシュドノエル (フランス)

価格：300円 原材料：小麦・卵・乳製品

### トライフル (イギリス)

価格：300円 原材料：小麦・卵・乳製品

### ポンデケージョ (ブラジル)

価格：300円 原材料：小麦・卵・乳製品

調味料はアレルギー表示内容に含まれておりません。どのメニューも共通の器具を使って調理しています。アレルギーが発症しないことを保証するものではありません。

## 2 明大マート出張販売

リバティタワー15階1156教室内(11:00~15:00)

総菜パン・飲料等の軽食を販売します。リバティタワー15階・16階の教室内でお召し上がりください。(価格：約100円~)

## 3 カフェパンセ

アカデミーコモン1階(11:00~15:00)

パスタ・プレートランチ等のランチメニューを提供します。(価格：約800円~)