



スイーツ部門

ココカフェ シルクスイート



※写真はイメージです

青果コーナーで販売している人気の
鹿吉焼き芋シルクスイートを使用。
ベトナムコーヒーをイメージした
練乳入の甘いコーヒーと、たっぷりの
ココナッツと焼き芋を合わせて、
アジアンスイーツ風の仕上がり。



新宿店スタッフ

QUEEN'S SETAN



お弁当部門

ジェノヴァ風 さかさまオムライス



※写真はイメージです

パスタで定番のジェノヴェーゼは
ご飯にも合うのでは? と思い、
考えました。オムライスを逆さまに
するように中にとろとろ卵とチーズ
を包み込み、食べ進めた際の驚きと
おいしさを演出しています!



商品戦略室スタッフ

QUEEN'S SETAN



お弁当部門

あじほぐしの 彩りちらし寿司



※写真はイメージです

焼き魚としての香りを楽しんで
いただくため「あじ」を選びました。
ほぐした焼きあじが酢飯と良く
合います。あじを引き立たせるため
紫・緑・赤・黄と、野菜や玉子を
ちらして彩りよく仕上げました。



新宿店スタッフ

QUEEN'S SETAN



お弁当部門

ガーリックハーブ香る グリルサーモン弁当



※写真はイメージです

バジルソースで漬け込んだ厚切りの
銀鮭です。コーンご飯には、醤油が
香ばしい焼きとうもろこしを混ぜ、
ミニトマトと生のバジルを添え、
副菜にはクイーンズ人気の洋惣菜を
3種、彩り豊かに詰めました！



新宿店スタッフ

QUEEN'S SETAN



サラダ部門

コーンツナと長芋の ポテトサラダ



食感が楽しめるように角切りした
長芋も一緒に混ぜ込みました。
じゃがいもベースのものと一味違う
長芋ならではのねっとり感も
楽しめるポテトサラダです！
コーンとツナが入ってお子さまにも♪



品川店スタッフ

QUEEN'S SETAN



パン部門

揚げない ごま団子風あんぱん



※写真はイメージです

中国料理のデザート「芝麻球」を
パンで作り焼いて仕上げました。
揚げないので、あっさり罪悪感なく
いただけます。黒ごまと有機黒糖に
胡麻油を配合した濃厚なあんこが
くせになる味わいです！



中野店スタッフ

QUEEN'S SETAN

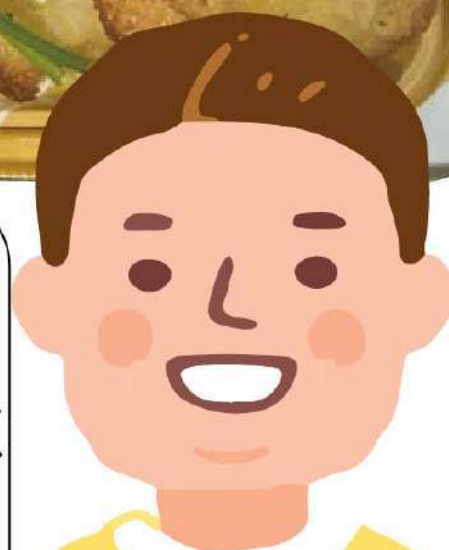


パン部門

揚げない タイ風海老トースト



後味にナンプラーの風味が広がる
本場タイを感じさせる本格派の
海老トーストです。冷めても油っぽく
ならないよう試行錯誤し揚げずに
焼くことでそれを実現させました。
ワインにも良く合います！



十条店スタッフ