



サラダ専門店の LUNCHBOX

## サラダ どんぶり かけごはん

野菜不足は気になる。でもお昼は炭水化物も食べたいし、時間もない…。そんな方が手軽に野菜を採れるように、かけごはんは始まりました。週替わりでメニューを替え、展開してきたかけごはん。過去には、うどんやサバ味噌煮などの変わり種も！現在 22 種類の、歴代のかけごはんをご紹介します。



気が付けば、現在なんと 22 種類！！  
歴代かけごはん 図鑑



8品目野菜のまぜまぜサラダライス MARGO流 冷・サラダうどん エビとマホカドのグリーンサラダライス MARGO流 肉みそサラダごはん



8種の明太子とろろ蒸し鶏 いろいろ青とベーコンのグラセット チラシ青島風サラダごはん お野菜たっぷりサラダキーマカレー ダブルチキンの棒棒鶏ごはん イタドリ園ソナマかけごはん



中華風パンパンジーの豆粒盛ごはん 照り焼きチキンの八穀米ごはん サバ味噌煮のまぜりしパン 夏のサラダうどん 棒棒鶏スタイル 和風 肉味噌かけごはん チキンとパクチーのマジック風サラダ飯



マルゴのサラダちらし飯 スモークサーモンのタルタルごはん 中華風パンパンジーの豆粒盛ごはん 照り焼きチキンの八穀米ごはん 国産牛のローストビーフ丼 定番の豚角盛ごはん

サラダ専門店の LUNCHBOX **サラダどんぶり かけごはん** 平日限定 全品 **¥650**

SOUP SET スープセット **+200円**

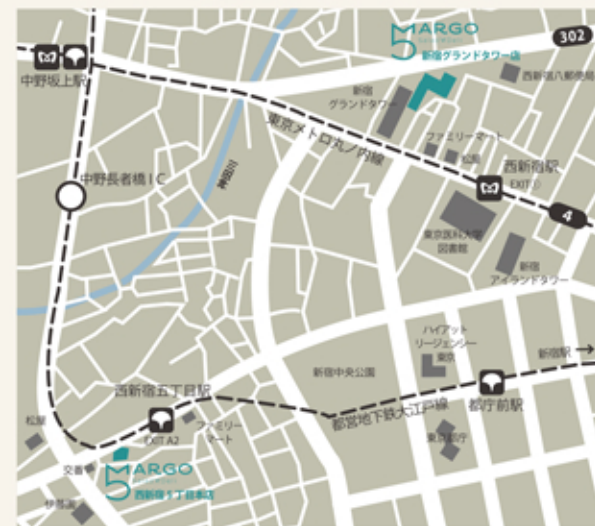
DRINK SET ドリンクセット **+100円**

SOUP&DRINK スープ&ドリンク **+250円**

### サラダデリ専門店 MARGO

西新宿五丁目本店 TEL 03-5302-1808  
〒151-0071 東京都渋谷区本町 3-9-3  
地下鉄大江戸線 西新宿五丁目駅 A2 出口 徒歩 30 秒  
OPEN 月～金 10:00～22:30  
土日祝 10:00～19:00

新宿グランドタワー店 TEL 03-6279-1566  
〒160-0023 東京都西新宿 8-17-3B1  
東京メトロ丸の内線 西新宿駅 1 番出口 徒歩 2 分  
OPEN 月～金 10:00～21:00  
土日祝 10:00～19:00



<http://www.margo.co.jp/>

**5**  
FREE!

Publication & Edition  
MARGO WORKS CO., LTD  
Address 3-9-3 Honmachi  
Shibuya-ku Tokyo, JAPAN

# MARGO TIMES

Spring 2016

マルゴのジェラート  
はじまりました

WWW.MARGO.CO.JP  
Copyright 2012. All Rights Reserved.

No. 06  
THE SIXTH ISSUE

スイーツなのに野菜？  
マルゴのジェラート  
おためしあれ♡

LET'S EAT GELATO

ジェラート好き、集まれ！

定番から個性派まで12フレーバーをラインナップ！

start! margo's gelato



## CLASSIC GELATO

定番フレーバーも、  
こだわりのおいしさ。

定番フレーバーは7種類をご用意。  
「定番」といっても、侮ることなかれ。  
原料にもこだわり、マルゴならではの  
個性がひきたった味に仕上がっています。

濃くもさっぱり清涼感  
リッチヨーグルト

Rich Yogurt  
自社発酵したヨーグルトを使用。  
濃厚でキレのあるテイストが美味。

■ SHERBET  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：乳製品



甘すぎない大人カカオ  
チョコレート

Chocolate  
程良い甘さのチョコレートと  
濃厚なバニラを融合。  
マーブル模様がキレイ。

■ CREAM  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：乳製品・卵



深みのあるリッチミルクティ  
和紅茶

Japanese Tea  
三重県産の伊勢紅茶葉を牛乳で煮出しました。  
濃い目のミルクティーをイメージ。

■ CREAM  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：乳製品



女子は外せない人気 No.2  
ティラミス

Tiramisu  
北海道産マスカルポーネチーズと  
コーヒーをミックス。  
ラムのフレーバーが香る大人な味。

■ CREAM  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：乳製品・卵



磨き上げた定番の味  
濃厚バニラ

Rich Vanilla  
マダガスカル産ブルボン種のバニラ  
ビーンズを使用。濃厚でなめらかに  
仕上げた定番の逸品。

■ CREAM  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：乳製品・卵



やさしい甘さがうれしい  
ソイミルク

Soy Milk  
成分無調整の豆乳の風味を  
十分に引き出した、  
リッチでやさしいテイスト。

■ CREAM  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：大豆・乳製品



ナッツファンなら納得の味  
ヘーゼルナッツ  
Hazelnut  
トルコ産ヘーゼルナッツとプラリネを使用。  
ナッツの食感を残して、リッチなテイストに  
仕上げました

■ CREAM  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：乳製品・卵・ヘーゼルナッツ

Staff Recommend

## VEGETABLE & FRUIT GELATO

サラダ屋だから、野菜&果実のフレーバーを5種作りました。  
採れたてのおいしさをジェラートでも！

野菜や果物の持つおいしさを、サラダとは違う感覚で味わってほしい。そして、ベジタブル&フルーツのジェラートがうまれました。  
一番のおすすめは、ロメインレタスのジェラート。

苦味の少ない抹茶みたい…あ、これってレタスの味?? 突拍子もないようで、クセになる味です。

素材の特性を生かした、マルゴのベジフルジェラート。ぜひお試しください。

ほろ苦感と甘さがクセに  
ロメインレタス  
Romaine lettuce  
レタスがジェラートに!?  
畑から直送のロメインレタスを大胆に使った  
マルゴならではのベジジェラート。  
一度は試してみてください!

■ CREAM  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：乳製品

Staff Recommend

柑橘のさわやかな香り  
ニンジン & オレンジ  
Carrot & Orange

おどろくほどさっぱりな  
ニンジンの甘味。オレンジとの  
相性がいい感じ。

■ SHERBET  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●



口の中に広がる爽快感  
グレープフルーツ

Grapefruit  
フレッシュなグレープフルーツを  
ぜいたくに使用。あと味すっきりな  
ほろ苦系。

■ SHERBET  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●



ダントツ人気 No.1  
とちおとめ

Strawberry  
フレッシュなとちおとめがぎゅっしり。  
ミルクとの甘酸っぱい関係が  
クセになる!

■ CREAM  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：乳製品



酸味と甘みがじわっと広がる  
完熟トマト

Ripe Tomato  
樹上完熟トマトを丸ごと使用。  
濃い目のトマトジュースが  
好きな方に。

■ SHERBET  
甘さ ●●●●●  
さわやかさ ●●●●●  
香り ●●●●●

アレルギー：トマト



もっとおいしい! もっと楽しい!  
ダブルフレーバーのススメ。

いろんな味を試したい! そんな欲張りさんにおすすめしたいのが、ダブルフレーバー。  
組み合わせ次第で、シングルとは違った、新しいおいしさが発見できますよ。  
ダブルじゃ足りないスイーツフリークには、トリプルもどうぞ!

### RECOMMEND

春夏におすすめ ニンジン & オレンジ × グレープフルーツ

秋冬におすすめ チョコレート × 和紅茶

マルゴ一押し! ロメインレタス × 完熟トマト

命名、さわやかダブル。青空の下で  
食べたくなります。口に入れば  
風が吹きぬけるような爽快感!

チョコレートの甘みと  
和紅茶の渋みが上品にマッチ。  
ミルクチョコレートティーの誕生です!

マルゴに来たらこの組合せを!  
ベジタブル×2は  
まさにサラダジェラートです。



Single ¥380 90g	Double ¥450 60g×2	Triple ¥500 50g×3
--------------------	----------------------	----------------------