

2009年9月

東洋大学白山キャンパス6号館地下食堂
大型フードコート？！和・洋・エスニックなんでもあり！

東京都文京区にある東洋大学白山キャンパスには、文・経済・経営・法・社会学部の文系5学部が学んでいます。



校内には4つの学生食堂とカフェテリアがありますが、中でも一番新しく、注目されているのが、6号館の地下1階にある「6号館地下食堂」です。

Curry mantra (マントラ)

本格インドカレー。釜で焼くナンと自家製ラッシーが自慢！



いちおし！！

チキンカレー（ドリンク・サラダ付）
¥500

インド人シェフが作るスパイスたっぷりのインドカレー。注文を受けてから350のタンドール釜で焼く焼きたてナン。毎日6種類のカレーと一晩スパイスに漬けたタンドリーチキンを用意。4種類（日替わり）の中から好みのものをチョイス。

Deli & Cafe (デリ & カフェ)

種類豊富なサラダと本格料理が楽しめるカフェ

チキンの鉄板焼き照り焼きクリーム
ソース ¥500

お野菜をバランスよく、お腹いっぱい
に食べようと思ったらワンコインでは
なかなか難しい…。それがデリの始まり。
定番のチキンと合わせて各種サラ
ダもチョイスしてみても。楽しみなが
ら選べるということで女子学生から人
気。



DOMANI (ドマーニ)

選べるソースとサラダ、デザートが付く学食唯一のパスタ屋

ハーフ & ハーフ ¥500

素材から丹念に仕込んだパスタソー
スから全て手作り。ハーフ & ハーフ
セットは2種類のソースを選べるポ
リリューム満点の欲張りメニューで1
番人気。写真は明太子クリームにナ
スのトマトソース。ワンコインでこ
の充実度はすごい！



東京食堂 ORIENTAL KITCHEN

オムライスと多彩なメニューとボリュームが自慢の洋食屋さん

とろとろ半熟オムライス ¥500

洋食定番のメニューから週替わりのメ
ニュー、サラダとデザート、スープ、お
茶が付いてボリューム満点。気分によっ
てソースも選べて楽しめる。

従来の学食のイメージを覆す新しいスタ
イルのお店。



ら～めん西海

あごだしとんこつを使った長崎ら～めん店

西海ら～めん+チャーハンセット ¥500
あごだし+とんこつの長崎ら～めん。西海他店とは違う東洋大生向けのメニューがあります。
野菜ら～めんとチャーハンは、増量OK!



鉄鍋屋 TOKYO KITCHEN

鉄鍋を使った新感覚あつあつ鉄鍋ごはん専門店

鍋焼きビビンバごはん ¥500
あつあつの鉄鍋でジュージューと音を立てるソースの香ばしさが食欲をそそる。鉄鍋ならではの料理から自慢の創作料理まで、他では味わえない料理の数々。サラダ、味噌汁、ドリンク付き。一度食べる価値あり!



東洋大学白山キャンパス6号館地下食堂

営業時間 10:00～20:00

休業日 日・祝日

(その他学生休暇期間等により営業時間に変更があります)

アクセス

東京都文京区白山5-28-20

東京メトロ南北線「本駒込駅」

都営三田線「白山駅」より徒歩5分

お問い合わせ

東洋大学学生部学生生活課(白山キャンパス)

TEL 03-3945-7334