



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date		1	2	3	4
[Set A] Western		Mexican Chicken Tacos w. Tomato Salsa White Rice / Tortilla Grilled Corn & Peppers	French Lamb Stew w. Lentils White Rice Stewed Carrots & Peas	Alabama Barbeque Chicken Cajun Roasted Baby Potato Coleslaw Salad	Beef Burgers w. Burger Relish French Fries Caramelized Onions
		WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SESAME SOY
[Set B] Asian		Thai Poached Fish in Coconut Milk White Rice Steamed Bok Choy	Fried Fish w. Curry Sauce White Rice Salted Edamame	Hainanese Steamed Chicken w. Sweet Chilli White Rice Julienne Raw Vegetables	Singapore Chicken & Prawn Noodles Rice Noodles / Spring Rolls Stir Fry Peppers
		WHEAT SHELLFISH SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY	WHEAT SESAME SOY	WHEAT SESAME SHELLFISH SOY
[Set C] Vegetarian		Mexican Soy Meat Tacos White Rice Grilled Corn & Peppers	Teriyaki Tofu Hamburg White Rice Salted Edamame	Corn Fritters Cajun Roasted Baby Potato Coleslaw Salad	Falafel Burger w. Tzatziki Sauce French Fries Grilled Mediterranean Vegetables
		WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY
Salad	SALAD BAR (SECONDARY) SEASONAL MIX SALAD (PRIMARY)				
Soup		Beef Consommé*	Miso Soup	Vegetable Consommé	Corn Potage
Dessert		Banana	Royal Custard Pudding	Chocolate Cake	Blueberry Yogurt

Cezars Kitchen does not use Nuts in any of our recipes.
Freshly Baked Baguette is Always Available
Non-Pork Main Dish is always available
Menu may change depending on ingredient availability

Every Menu is checked by a Cezars Kitchen head dietitian
* Vegetarian Menus are Always Available. Please ask our cafeteria staffs.

CEZARS
KITCHEN



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date		1	2	3	4
[Set A] Western		メキシカンチキンタコスとトマトサルサ ご飯 / トルティーヤ コーンとピーマンのグリル	レンズ豆とラム肉のフレンチシチュー ご飯 人参とグリーンピースの煮物	アラバマ風バーベキューチキン ケイジャン風ローストベビーポテト コールスロー	ビーフバーガーとレリッシュ フライドポテト 玉ねぎのキャラメリゼ
		小麦 大豆	乳 小麦 大豆	卵 乳 小麦 大豆	卵 乳 小麦 ごま 大豆
[Set B] Asian		ココナツミルクのタイ風ポーチドフィッシュ ご飯 チンゲン菜の温野菜	魚のフライとカレーソース ご飯 枝豆の塩ゆで	海南風蒸し鶏とスイートチリソース ご飯 千切り野菜サラダ	シンガポール風チキンと海老のヌードル ライスヌードル / 春巻き ピーマンの炒め物
		小麦 魚介 大豆	卵 乳 小麦 大豆	小麦 ごま 大豆	小麦 ごま 魚介 大豆
[Set C] Vegetarian		メキシカン大豆ミートタコス ご飯 コーンとピーマンのグリル	照り焼き豆腐ハンバーグ ご飯 枝豆の塩ゆで	コーンフリッター ケイジャン風ローストベビーポテト コールスロー	ファラフェルバーガーとザジキソース フライドポテト 地中海風グリル野菜
		小麦 大豆	卵 乳 小麦 大豆	卵 乳 小麦 大豆	卵 乳 小麦 大豆
Salad	サラダバー (SECONDARY) 季節野菜のミックスサラダ (PRIMARY)				
Soup		ビーフコンソメスープ*	味噌汁	野菜コンソメスープ	コーンポタージュ
Dessert		バナナ	ロイヤルカスタードプリン	チョコレートケーキ	ブルーベリーヨーグルト

シーザースキッチンではレシピにナッツを使用しません。

バゲットは毎日お召し上がりいただけます。

豚肉を使用していないメインディッシュも常時用意しております。

材料の仕入状況によりメニューが変更になる場合があります。

メニューは本社管理栄養士監修のもと作成されております。

* ベジタリアンメニューもご利用いただけます。キッチンスタッフへお声掛けください。





September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date	7	8	9	10	11
[Set A] Western	Arrabbiata Sauce w. Parmesan Cheese Penne Pasta / Garlic Bread Roasted Garlic Zucchini	Baked French Onion Chicken w. Cheese White Rice Sauteed Broccoli	Pork Ragu w. Olives White Rice  Stewed Carrots	Fish Meuniere White Rice Steamed Broccoli	Beef Bolognese Spaghetti Pasta / Garlic Bread Fried Eggplants
	EGG DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SHELLFISH SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY
[Set B] Asian	Pumpkin Croquette w. Japanese Curry Sauce White Rice Butter Corn	Korean Kimchi Steamed Fish White Rice Stir Fried Sesame Bean Sprouts	Beef Gyudon w. Pickled Ginger White Rice Edamame	Chicken Adobo White Rice Roasted Carrots & Potatoes	Braised Pork Kakuni w. Boiled Egg White Rice  Oden Daikon & Shiitake Mushroom
	EGG DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SESAME SHELLFISH SOY	WHEAT SESAME SOY	DAIRY WHEAT SESAME SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY
[Set C] Vegetarian	Vegetarian Monday	White Bean Cassoulet White Rice Stewed Carrots & White Beans	Soy Mapo Tofu w. Eggplant White Rice Stir Fried Garlic Chive	Tofu Adobo White Rice Roasted Carrots & Potatoes	Eggplant Caponata w. Chickpeas Spaghetti Pasta / Garlic Bread Roasted Cherry Tomatoes
		DAIRY WHEAT SOY	WHEAT SESAME SOY	DAIRY WHEAT SESAME SOY	DAIRY WHEAT SOY
Salad	SALAD BAR (SECONDARY) SEASONAL MIX SALAD (PRIMARY)				
Soup	Wakame Miso Soup	French Onion Soup	Miso Soup	Chicken Consommé*	Tomato & Basil Soup
Dessert	Pear Crumble	Apple Wedges	Mikan	Carrot Cake	Raspberry Yogurt

Cezars Kitchen does not use Nuts in any of our recipes.
Freshly Baked Baguette is Always Available
Non-Pork Main Dish is always available
Menu may change depending on ingredient availability

Every Menu is checked by a Cezars Kitchen head dietitian
*** Vegetarian Menus are Always Available. Please ask our cafeteria staffs.**

CEZARS™
KITCHEN



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date	7	8	9	10	11
[Set A] Western	アラビータースとパルメザンチーズ パンネ / ガーリックパン ズッキーニのガーリックロースト	フレンチオニオンチキンのチーズ焼き ご飯 ブロッコリーのソテー	ポークラグーとオリーブ ご飯 人参の煮物	魚のムニエル ご飯 ブロッコリーの温野菜	ビーフボロネーゼ スパゲッティ / ガーリックパン 揚げなす
	卵 乳 小麦 大豆	乳 小麦 大豆	乳 小麦 大豆	乳 小麦 魚介 大豆	卵 乳 小麦 大豆
[Set B] Asian	かぼちゃコロッケとカレーソース ご飯 コーンのバターソテー	韓国風キムチ蒸し魚 ご飯 もやしのごま炒め	牛丼と生姜の漬物 ご飯 枝豆	チキンアドボ ご飯 人参とジャガイモのロースト	豚の角煮とゆで卵 ご飯 大根としいたけのおでん煮
	卵 乳 小麦 大豆	乳 小麦 ごま 魚介 大豆	小麦 ごま 大豆	乳 小麦 ごま 大豆	卵 乳 小麦 大豆
[Set C] Vegetarian	ベジタリアンマンデー	白いんげん豆のカスレ ご飯 人参と白インゲン豆の煮物	大豆ミートと茄子の麻婆豆腐 ご飯 ニラの炒め物	豆腐アドボ ご飯 人参とジャガイモのロースト	ひよこ豆となすのカポナータ スパゲッティ / ガーリックパン ミニトマトのロースト
		乳 小麦 大豆	小麦 ごま 大豆	乳 小麦 ごま 大豆	乳 小麦 大豆
Salad	サラダバー (SECONDARY) 季節野菜のミックスサラダ (PRIMARY)				
Soup	わかめの味噌汁	フレンチオニオンスープ	味噌汁	チキンコンソメスープ*	トマトとバジルのスープ
Dessert	梨のクランブル	りんご	みかん	キャロットケーキ	ラズベリーヨーグルト

シーザースキッチンではレシピにナッツを使用しません。

バゲットは毎日お召し上がりいただけます。

豚肉を使用していないメインディッシュも常時用意しております。

材料の仕入状況によりメニューが変更になる場合があります。

メニューは本社管理栄養士監修のもと作成されております。

* ベジタリアンメニューもご利用いただけます。キッチンスタッフへお声掛けください。

CEZARS
KITCHEN



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date	14	15	16	17	18
[Set A] Western	Pumpkin & Parmesan Risotto Grilled Zucchini	Beef Bourguignon White Rice Stewed Carrots & Mushroom	Mediterranean Baked Fish Boiled Dill Potatoes Sauteed Carrots & Broccoli	Roasted Chicken w. Jus French Fries Garden Peas & Carrots	Roasted Pork Sausages w. Demi Glace Mash Potato  Caramelized Onions
	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	WHEAT SHELLFISH SOY	DAIRY WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY
[Set B] Asian	Indian Makhani Curry White Rice Green Beans	Teriyaki Pork White Rice  Salted Edamame	Butter Chicken Curry White Rice / Naan Bread Roasted Cauliflower	Tandoori Fish White Rice Stir Fried Onions & Peppers	Stir Fried Chicken Yakisoba Stir Fried Cabbage & Carrots
	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SHELLFISH SOY	DAIRY WHEAT SOY
[Set C] Vegetarian	VEGETARIAN MONDAYS	Bean Bourguignon White Rice Stewed Carrots & Mushroom	Spinach Dhal Curry w. Panner Cheese White Rice / Naan Bread Roasted Cauliflower	Falafels w. Tzatziki Sauce Tabbouleh Grilled Mediterranean Vegetables	Mushroom Hamburg w. Demi Glace Mash Potato Caramelized Onions
		DAIRY WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY
Salad	SALAD BAR (SECONDARY) SEASONAL MIX SALAD (PRIMARY)				
Soup	Vegetable Consommé	Chicken Consommé*	Green Pea Consommé	Creamy Onion Consommé	Creamy Corn Soup
Dessert	Pineapple	Vanilla Yogurt	Lemon Cake	Arroz Con Leche Rice Pudding	Strawberry Yogurt

Cezars Kitchen does not use Nuts in any of our recipes.
Freshly Baked Baguette is Always Available
Non-Pork Main Dish is always available
Menu may change depending on ingredient availability

Every Menu is checked by a Cezars Kitchen head dietitian
* Vegetarian Menus are Always Available. Please ask our cafeteria staffs.

CEZARS
KITCHEN

MAIN 1F + ANNEXE VEGETARIAN 2ND CHOICE 2F MS + HS SALAD BAR 2F MS + HS



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date	14	15	16	17	18
[Set A] Western	かぼちゃとパルメザンのリゾット ズッキーニのグリル	ビーフブルゴーニュ ご飯 人参ときのこの煮物	地中海風焼き魚 茹でデイルポテト 人参とブロッコリーのソテー	ローストチキン ソース添え フライドポテト グリンピースと人参	ポークソーセージのローストとデミグラスソース マッシュポテト 玉ねぎのキャラメリゼ
[Set B] Asian	インド風マカニカレー ご飯 いんげん	照り焼きポーク ご飯 枝豆の塩ゆで	バターチキンカレー ご飯 / ナン カリフラワーのロースト	タンドリーフィッシュ ご飯 玉ねぎとピーマンの炒め物	鶏肉の炒め物 焼きそば キャベツと人参の炒め物
[Set C] Vegetarian	ベジタリアンマンデー	豆のブルゴーニュ風煮込み ご飯 人参ときのこの煮物	ほうれん草とパニールチーズのダルクレー ご飯 / ナン カリフラワーのロースト	ファラフェルとザジキソース タッブーレ 地中海風野菜のグリル	キノコのハンバーグとデミグラスソース マッシュポテト 玉ねぎのキャラメリゼ
Salad	サラダバー (SECONDARY) 季節野菜のミックスサラダ (PRIMARY)				
Soup	野菜コンソメスープ	チキンコンソメスープ*	グリンピースコンソメスープ	クリーミーオニオンコンソメスープ	クリーミーコーンスープ
Dessert	パイナップル	バニラヨーグルト	レモンケーキ	アロス・コン・レチェ (ライスプリン)	ストロベリーヨーグルト

シーザースキッチンではレシピにナッツを使用しません。

バゲットは毎日お召し上がりいただけます。

豚肉を使用していないメインディッシュも常時用意しております。

材料の仕入状況によりメニューが変更になる場合があります。

メニューは本社管理栄養士監修のもと作成されております。

* ベジタリアンメニューもご利用いただけます。キッチンスタッフへお声掛けください。

CEZARS
KITCHEN

MAIN 1F + ANNEXE

VEGETARIAN

2ND CHOICE 2F MS + HS

SALAD BAR 2F MS + HS



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date	21	22	23	24	25
[Set A] Western	SCHOOL HOLIDAY	Chicken Cassoulet w. Bacon / Sausage (Alt: No Pork Annexe Only) White Rice Stewed Carrots & White Beans	Seafood Gratin Boiled Dill Potatoes Sauteed Carrots & Broccoli	Jamaican Jerk Chicken w. Pineapple Salsa White Rice Grilled Butter Corn	Pork Swedish Meat Balls (Alt: Chicken - Annexe only) White Rice Roasted Honey Butter Carrots
		DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SHELLFISH SOY	DAIRY WHEAT SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY
[Set B] Asian	SCHOOL HOLIDAY	Taiwanese Fried Fish Bites White Rice Stir Fried Leeks	Tonkatsu Pork (Alt: Chicken - Annexe only) White Rice Butter Corn & Shredded Cabbage	Malaysian Lamb Rendang White Rice Stir Fry Garlic Greens	Seafood Pancit Stir Fried Green Beans & Carrots
		WHEAT SESAME SHELLFISH SOY	DAIRY WHEAT SOY	WHEAT SOY	WHEAT SESAME SHELLFISH SOY
[Set C] Vegetarian	SCHOOL HOLIDAY	Taiwanese Tea Braised Eggs White Rice Stir Fried Leeks	Katsu Tofu White Rice Butter Corn & Shredded Cabbage	Jamaican Chickpea Curry w. Corn Fritters White Rice Grilled Butter Corn	Swedish Tofu Balls White Rice Roasted Honey Butter Carrots
		EGG DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY
Salad	SALAD BAR (SECONDARY) SEASONAL MIX SALAD (PRIMARY)				
Soup		Chicken Consommé*	Miso Soup	Spiced Pumpkin Soup	Beef Consommé*
Dessert		Earl Grey Tea Pudding	Marble Cake	Apple Wedges	Strawberry Jelly

Cezars Kitchen does not use Nuts in any of our recipes.
 Freshly Baked Baguette is Always Available
 Non-Pork Main Dish is always available
 Menu may change depending on ingredient availability

Every Menu is checked by a Cezars Kitchen head dietitian
 * Vegetarian Menus are Always Available. Please ask our cafeteria
 staffs.

CEZARS
KITCHEN

MAIN 1F + ANNEXE VEGETARIAN 2ND CHOICE 2F MS + HS SALAD BAR 2F MS + HS



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date	21	22	23	24	25
[Set A] Western	SCHOOL HOLIDAY	鶏肉とベーコン、ソーセージのカスレ (Alt: 豚肉なし Annexe Only) ご飯  人参と白インゲン豆の煮物	シーフードグラタン 茹でデイルポテト 人参とブロッコリーのソテー	ジャマイカ風ジャークチキンと パイナップルサルサ ご飯 グリルバターコーン	スウェーデン風ポークミートボール (Alt: チキン Annexe only) ご飯  ハニーバターキャロットロースト
		乳 小麦 大豆	乳 小麦 魚介 大豆	乳 小麦 大豆	卵 乳 小麦 大豆
[Set B] Asian	SCHOOL HOLIDAY	台湾風魚のから揚げ ご飯 ネギの炒め物	とんかつ (Alt: チキン Annexe only) ご飯  コーンのバターソテーと千切りキャベツ	マレーシア風ラム肉ルンダン ご飯 青菜のガーリック炒め	シーフードパンシット (フィリピン焼きそば) いんげんと人参の炒め物
		小麦 ごま 魚介 大豆	乳 小麦 大豆	小麦 大豆	小麦 ごま 魚介 大豆
[Set C] Vegetarian	SCHOOL HOLIDAY	台湾風茶葉煮卵 (チャイエーダン) ご飯 ネギの炒め物	豆腐カツ ご飯 コーンのバターソテーと千切りキャベツ	ジャマイカ風ひよこ豆のカレーと コーンフリッター ご飯 グリルバターコーン	スウェーデン風豆腐ボール ご飯 ハニーバターキャロットロースト
		卵 乳 小麦 大豆	乳 小麦 大豆	乳 小麦 大豆	乳 小麦 大豆
Salad	サラダバー (SECONDARY) 季節野菜のミックスサラダ (PRIMARY)				
Soup		チキンコンソメスープ*	味噌汁	スパイスパンプキンスープ	ビーフコンソメスープ*
Dessert		アールグレイティープリン	マーブルケーキ	りんご	ストロベリーゼリー

シーザースキッチンではレシピにナッツを使用しません。

バゲットは毎日お召し上がりいただけます。

豚肉を使用していないメインディッシュも常時用意しております。

材料の仕入状況によりメニューが変更になる場合があります。

メニューは本社管理栄養士監修のもと作成されております。

* ベジタリアンメニューもご利用いただけます。キッチンスタッフへお声掛けください。

CEZARS™

KITCHEN

MAIN 1F + ANNEXE

VEGETARIAN

2ND CHOICE 2F MS + HS

SALAD BAR 2F MS + HS



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date	28	29	30		
[Set A] Western	Mixed Bean & Soy Quesadillas w. Sour Cream & Salsa White Rice Garden Peas	Beef Meatloaf w. Caramelized Onion Gravy Mash Potato Caramelized Onions	Baked Fish w. Tarragon Butter Sauce White Rice Sauteed Asparagus		
	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SHELLFISH SOY		
[Set B] Asian	Thai Green Curry w. Tofu White Rice Stir Fry Vegetables	Honey Miso Roasted Pork White Rice  Kimpira Gobo	Chicken Karaage w. Tartar Sauce White Rice Corn / Shredded Cabbage		
	DAIRY WHEAT SOY	DAIRY WHEAT SESAME SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY		
[Set C] Vegetarian	VEGETARIAN MONDAYS	Tempura Vegetables w. Dashi Udon Noodles Kimpira Gobo	Tofu Karaage w. Tartar Sauce White Rice Corn / Shredded Cabbage		
		DAIRY WHEAT SESAME SOY	EGG DAIRY WHEAT SOY		
Salad	SALAD BAR (SECONDARY) SEASONAL MIX SALAD (PRIMARY)				
Soup	Tom Yum Soup (Vegetarian)	Chicken Consommé*	Miso Soup		
Dessert	Pineapple	Pear Crumble	Mikan		

Cezars Kitchen does not use Nuts in any of our recipes.
Freshly Baked Baguette is Always Available
Non-Pork Main Dish is always available
Menu may change depending on ingredient availability

Every Menu is checked by a Cezars Kitchen head dietitian
* Vegetarian Menus are Always Available. Please ask our cafeteria
staffs.

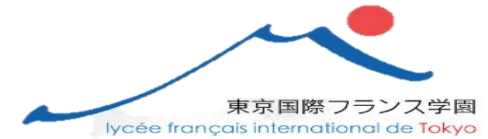
CEZARS
KITCHEN

MAIN 1F + ANNEXE VEGETARIAN 2ND CHOICE 2F MS + HS SALAD BAR 2F MS + HS



September 2026

Lunch Menu



	MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
Date	28	29	30		
[Set A] Western	ミックスビーンズと大豆のケサディーヤ サワークリーム&サルサ添え ご飯 グリーンピース	ビーフミートローフと 焦がし玉ねぎのグレイビーソース マッシュポテト 玉ねぎのキャラメリゼ	ベイクドフィッシュとタラゴンバターソー ス ご飯 アスパラガスのソテー		
	乳小麦大豆	乳小麦大豆	乳小麦魚介大豆		
[Set B] Asian	豆腐のタイグリーンカレー ご飯 野菜炒め	ハニー味噌ローストポーク ご飯 きんぴらごぼう	鶏肉のから揚げとタルタルソース ご飯 コーン / 千切りキャベツ		
	乳小麦大豆	乳小麦ごま大豆	卵乳小麦大豆		
[Set C] Vegetarian	ベジタリアンマンデー	野菜の天ぷらと出汁 うどん きんぴらごぼう	豆腐のから揚げとタルタルソース ご飯 コーン / 千切りキャベツ		
		乳小麦ごま大豆	卵乳小麦大豆		
Salad	サラダバー (SECONDARY) 季節野菜のミックスサラダ (PRIMARY)				
Soup	トムヤムスープ (ベジタリアン)	チキンコンソメスープ*	味噌汁		
Dessert	パイナップル	梨のクランブル	みかん		

シーザースキッチンではレシピにナッツを使用しません。

バゲットは毎日お召し上がりいただけます。

豚肉を使用していないメインディッシュも常時用意しております。

材料の仕入状況によりメニューが変更になる場合があります。

メニューは本社管理栄養士監修のもと作成されております。

* ベジタリアンメニューもご利用いただけます。キッチンスタッフへお声掛けください。

CEZARSTM
KITCHEN

MAIN 1F + ANNEXE

VEGETARIAN

2ND CHOICE 2F MS + HS

SALAD BAR 2F MS + HS