

## <会社概要>

### 「会社案内」

社名	株式会社WHO (フウ)
所在地	〒520-0034 滋賀県大津市三井寺町3-47
代表取締役	田中 順三
従業員数	100名
創業	平成3年5月
資本金	1,000万円
連絡先	TEL. 077-510-2200 FAX. 077-510-2201
メール	info@who-project.co.jp

### 「主な事業内容」

- 委託給食請負・ケータリング **FOOD'S WHO** (フーズフウ)  
大手企業内社員食堂・研修センターカフェテリア・パーティー料理ケータリング等々



- イベント企画・業務請負 **WHO PROJECT** (フウプロジェクト)  
各種イベント企画・ホテル等へのミュージシャン・マジシャン等の出演請負、飲食店マネージメント



- カジュアルレストラン **ENSOLEILLER** (アンソレイラ)  
滋賀県大津市雄琴5-265-1 TEL. FAX. 077-579-7112 (mail)ensoleiller@who-project.co.jp



フーズフューは、食べることがやすらぎと喜びになるよう  
「心を込めたおいしい食事」をお届けする会社です。  
ご利用いただくお客様に、ご満足いただく食の提供に日々努めております。



社員食堂では毎日特定多数の方への食事提供は大変難しい中、外食業のノウハウを生かし、マンネリのない豊富なメニュー、栄養バランス、味付けは無論のこと盛付にも気を配り、「専門的な料理を低価格で提供」をコンセプトに、従来の食堂のイメージを打破した料理の提供をいたしております。

弊社が運営する社員食堂では厳選した美味しいお米を使用し、マンネリにならないよう気を配ったメニューに組み、片寄りのないようお客様が自ら選択できる「カフェテリアスタイル」や「選べるランチセット」の提案をしております。

通常の社員食堂の料理以外にも、特別食として来客者様用お弁当やコース料理・buffet料理での懇親会等も企画提案をさせていただきます。

また、メニュー表に カロリー・塩分・タンパク質・脂質の表示は無論ですが、メタボ・糖尿病・高血圧などの症状の方の為に推奨メニューの提案や、管理栄養士推奨として本日のメニューよりお選び頂く「健康増進メニュー」を毎日表示して社員の皆様の健康管理への取組をしております。

# FOOD'S WHO の料理

カフェテリア方式（ビュフェ形式）・選べるランチセット

日替りのメイン料理5種の中からお選びいただきます。

「ランチセット」の場合は（本日のメイン料理より1~2種・ライス・サラダ・汁物・小鉢）

「日替りメイン料理5種の一例」



サーモンムニエル オーロラソース  
ナポリタンスパゲッティ 温玉添え  
牛肉と大根のキムチ鍋風  
ソーセージと季節野菜のケチャップ炒め  
ポークカツレツ マスタードソース



鶏肉とじゃが芋の甘辛炒め  
焼きそばのお月見風  
牛肉と野菜の煮物  
メンチカツ アマトリチャーナソース  
鯖のムニエル バジルソース



牛肉の煮込みと揚げ出し豆腐  
豚ヒレ肉のピカタ シヤスールソース  
ベーコンと茄子の和風煮  
鶏むね肉とたたき胡瓜のゴマダレ和え  
タラのアボカドカレーマヨ焼き



海の幸の野菜炒め  
ローストポーク アップルデミソース  
チキンとマカロニのグラタン  
焼売のフリットと春巻き  
さわらの煮付



挽肉とジャガイモのオイスター炒め  
白身魚のフライ トマトソース  
おでん風煮  
ハンバーグ キノコのデミグラスソース  
鯛の照焼



鯖のエスカベージュ  
ポークジンジャー  
肉じゃが  
粗挽きソーセージと野菜の卵炒め  
エビフライとクリームコロッケ  
特製タルタルソース

「うどん・そば・週替わりラーメン・カレー・丼の一例」 その他パスタ

※写真はイメージです。



きつねうどん



天ぷらそば



横浜家系ラーメン



長崎ちゃんぽん



博多ラーメン



豚肉生姜焼き丼



焼き鳥丼



中華丼



洋風カツ丼



クリームパスタ



チキンカツカレー



野菜フライカレー



温玉チーズカレー



トマトソースパスタ

栄養士推奨

# 健康増進メニュー

バランスの良い組み合わせは？  
5品のメインメニューと小鉢から、  
おすすめの選び方をご紹介します。  
ぜひ参考にしてみてください。



9月11日 (水)

## Aランチ

メイン ハンバーグ キノコのデミグラスソース

小鉢 人参とツナのマヨネーズ和え

ごはん小・サラダ・味噌汁

エネルギー 625 kcal タンパク質 24 g 野菜量 70 g

## Bランチ

メイン 挽肉とじゃが芋のオイスター炒め

メイン おでん風煮

小鉢 人参とツナのマヨネーズ和え

ごはん小・サラダ・味噌汁

エネルギー 644 kcal タンパク質 25 g 野菜量 110 g



栄養士推奨

# 健康増進メニュー

バランスの良い組み合わせは？  
5品のメインメニューと小鉢から、  
おすすめの選び方をご紹介します。  
ぜひ参考にしてみてください。



9月12日 (木)

## Aランチ

メイン

ポークジンジャー

小鉢

いんげんの胡麻和え

ごはん小・サラダ・味噌汁

エネルギー **587** kcal タンパク質 **21** g 野菜量 **115** g

## Bランチ

メイン

粗挽きソーセージと野菜の卵炒め

メイン

鱈のエスカベージュ

小鉢

いんげんの胡麻和え

ごはん小・サラダ・味噌汁

エネルギー **623** kcal タンパク質 **26** g 野菜量 **145** g



# RESTAURANT ENSOLEILLER

アンソレイラ



## RESTAURANT ENSOLEILLER LUNCH TIME



「アンソレイラ」とは日当たりが良いという意味です。琵琶湖の湖岸にある店内からは最高のロケーションです。



素晴らしい風景を眺めリーズナブルで美味しい料理をお楽しみください。

### LUNCH MENU

- ◆日替りランチ・・・1,320円  
(メイン・サラダ・スープ・パンorライス・コーヒーor紅茶)
- ◆パスタランチ・・・1,320円  
(本日のパスタ・サラダ・スープ・パン・コーヒーor紅茶)
- ◆その他ランチ・・・1,100円～  
(◇ハンバーグ ◇ステーキ ◇エビフライ など)
- ◆各ランチセット・・・+330円  
(上記各ランチ+デザート)
- ◆単品メニュー・・・880円～  
(◇牛肉とキノコのカレー ◇ペーコンとキノコのピザなど)
- ◆ランチコース (予約制) 2,750円～  
(スープ・サラダ・魚料理・肉料理・パンorライス・デザート・コーヒーor紅茶)



### <季節のサービスセット>

メイン料理・スープ  
サラダ・パンorライス  
デザート・コーヒーor紅茶  
1,650円～

メニューは季節で変わります。  
右記写真は一例です。



### DINNER (要予約)

<コース> : お一人様 3,960円～ (10名～40名様)  
<ビュッフェ> : お一人様 3,300円～ (20名～50名様)

※上記は全て税込価格です。



15名様以上のご予約で無料送迎バスをご利用いただけます。

人数、ご予算により貸切も可  
お気軽にお問合せください。

## カジュアルレストラン アンソレイラ

LUNCH TIME 11:00 ~ 15:00  
(LO14:30)  
DINNER TIME<予約制>  
水曜日定休

大津市雄琴5-265-1オーパル内  
TEL.FAX 077-579-7112

## RESTAURANT ENSOLEILLER

アンソレイラ

<http://www.who-project.co.jp/enseleiller>

