



発信 No.2023-1
2023年4月4日
学校法人 大正大学

学内レストラン『座・ガモールクラシック 鴨台食堂』4月4日より新メニュー登場！

～元プリンスホテル料理長が腕を振るう「ワントレーランチ」～

大正大学（学長：高橋秀裕、所在地：東京都豊島区）のキャンパス内にあるレストラン『座・ガモールクラシック 鴨台食堂（おうだいじきどう）※1』（運営：一般社団法人コンソーシアムすがも花街道 ※2）では、4月4日（火）より新メニュー「ワントレーランチ」が登場しました。

新メニューは全部で7種類。休憩時間が限られる学生にもすぐに提供できるように「ワントレー」でご用意します。新鮮な食材を使用しながらも、700円から850円の低価格で本格的な料理を味わうことができることも魅力です。まさしく今話題の「タイムパフォーマンス」「コストパフォーマンス」にかなった内容となっています。

学生や教職員に限らず、どなたでもお召し上がりいただけます。ぜひお立ち寄りください。

◆ワンプレートランチメニュー

※価格は税込み。写真はイメージであり実物と異なる場合がございます。

えびフライ定食	850円（ごはん、みそ汁、小鉢、漬物付き）
あじフライ定食	700円（ごはん、みそ汁、小鉢、漬物付き）
ぶり照り焼き定食	700円（ごはん、みそ汁、小鉢、漬物付き）
とんかつ定食	700円（ごはん、みそ汁、小鉢、漬物付き）
焼き魚定食	700円（ごはん、みそ汁、小鉢、漬物付き）
チキン南蛮定食	700円（ごはん、みそ汁、小鉢、漬物付き）
とろとろオムライス	700円（漬物付き）



肉厚でぶりぶりのえびフライ定食



手のひらをめいっぱい広げたぐらいに大きいあじフライ定食



サクサクかつジューシーなとんかつ定食



タルタルソースにこだわったチキン南蛮定食

1/2



これまで学食にはほとんどなかった魚のメニュー 焼き魚定食(左)とぶり照り焼き定食(右)



とろとろのたまごが魅力のオムライス

●座・ガモールクラシック 鴨台食堂よりコメント

現在の学食にほとんど魚介のメニューがありませんでしたので、鮮度の良い魚介を使用したメニューをご用意しました。その他、定食で定番のお肉メニューもバランスよく揃えており、かつ学生の皆さんにより食べていただきやすい価格にしました。皆さまのご来店をスタッフ一同、心よりお待ちしております。

※1 座・ガモールクラシック 鴨台食堂

一般社団法人コンソーシアムすがも花街道の運営する大正大学名物の学内レストラン(大正大学 5号館 8階)。元プリンスホテル料理長が腕を振るい、学生や教職員だけではなく地域住民など学外の方も利用可能。

<http://thegamall.shop/ohdaijikido.html>

営業時間：11:30 から 16:00 まで

※ランチタイムは 14:00 まで (ラストオーダー 14:00)、それ以降はティータイム

定休日：土曜・日曜・祝祭日

※2 一般社団法人コンソーシアムすがも花街道

学校法人大正大学とすがも地域の3商店街が連携して設立。アンテナショップ「座・ガモール」や大正大学内の「鴨台食堂」「学生食堂」「CAFÉ GAMALL」などを運営している。

◆大正大学

大正大学は、設立四宗派の天台宗・真言宗豊山派・真言宗智山派・浄土宗および時宗が協働して運営する大学です。その協働の精神を支えているのが、大正15年(1926)の創立時に本学が掲げた、「智慧と慈悲の実践」という建学の理念です。建学の理念のもとに「慈悲・自灯明・中道・共生」という仏教精神に根ざした教育ビジョン「4つの人となる」を掲げて教育研究の活動を展開しています。また、令和2年度文部科学省「知識集約型社会を支える人材育成事業」に本学の推進する「新時代の地域のあり方を構想する地域戦略人材育成事業」が採択されました。公式HP：<https://www.tais.ac.jp/>

■取材に関するお問い合わせ

大正大学 広報課

取材のお申し込みはこちらからお願いいたします：<https://www.tais.ac.jp/user/press/>

電話：03-5394-3025 (直通) FAX：03-5394-3046/E-mail：kouhou@mail.tais.ac.jp

令和2年度
文部科学省「知識集約型社会を支える人材育成事業」採択校
「新時代の地域のあり方を構想する地域戦略人材育成事業」