



テイクアウトお弁当、オードブルお作りします！

1週間前までにご予約下さい

※10,000円以上でお届けします！（仙台市内5キロ圏内）



●お弁当

お肉、お魚、プチデザートが付いたオリーブ特製のお弁当です。

1,000円 1,500円



●オードブル

カフェテリアオリーブの美味しさをご自宅でも！ご家族やお友達とのホームパーティーに！！

2,600円（2人分） 5,000円（4人分）



TFU Cafeteria Olive



TFU Cafeteria Olive について

東北福祉大学の学食として 2019 年 1 月 25 日 OPEN しました。
地域に開かれたレストランとしてどなたでもご利用いただけます。

地域の安全安心な食材、大学で生産した食材を中心に、手作りにこだわったレストランです。

障がいのある方々が雇用契約のもと自分たちの自立を目指して就労しています。
レストランの仕事を通して学び、一般就労も目指します（就労継続支援 A 型）。

インターンシップや学生の人材育成、地域リーダー養成積極的にを行い、
若者たちの学びの場としてのレストランでもあります。

仙台駅の東口、バス、地下鉄、新幹線、人や物がクロスする
この場所で様々なものが深く交わり、新しく豊かな社会の仕組みを
発信していくレストランです。



TFU Cafeteria Olive

〒983-8511 宮城県仙台市宮城野区榴岡 2 丁目 5-2 6
東北福祉大学仙台駅東口キャンパス 1F
※JR 仙台駅東口より徒歩 3 分

Tel 022-762-7827 Fax022-762-7828
mail info@cafeteriaolive.com
URI cafeteriaolive.com

<OPEN> Tea Time 10:30~11:30、14:00~17:00
Lunch Time 11:30~14:00
Dinner Time 17:00~21:00(LO 20:30)
< 定休日 > なし





ランチメニューは
Instagram でチェック！

olive_tfu



●Lunch Time

11：30～14：00

オリーブプレートランチ・・・・・・・・・・1,000円

Gakushoku お肉ランチ（日替わり）
お魚ランチ（日替わり）

700円

ご飯は 黒米 or 金のいぶき玄米 どちらかお選び下さい。

東北福祉大学が七ヶ宿で大切に育てたお米です。
プチプチ、もちもち、
栄養価もとても高いお米です。

カレーランチ・・・・・・・・・・700円

パスタランチ（日替わり）・・・・・・・・900円

パスタセット・・・・・・・・2,000円（要予約）

アンティパストミスト、サラダ、パスタ、
デザート盛合せ、コーヒーor紅茶

ランチの方、コーヒーor紅茶 150円

●Tea Time

10：30～11：30
14：00～17：00

オリーブ自慢の手作りデザート

リンゴのケーキ・・・・・・・・・・400円

チョコレートケーキ・・・・・・・・・・400円

ラズベリーチーズケーキ・・・・・・・・500円

日替わりデザート・・・・・・・・・・500円

デザート3種盛り・・・・・・・・・・650円

ケーキご注文のお客様コーヒープラス200円

自家焙煎豆のコーヒー・・・・・・・・

ダーズリンティー（有機）・・・・

オレンジジュース（有機）・・・・

りんごジュース（有機）・・・・

オーガニックジンジャーエール・・

きんかんハニーソーダ・・・・・・・・500円

ぶどう酢ジュース・・・・・・・・・・500円

コーヒーテイクアウト・・・・・・・・250円

自家焙煎コーヒー豆 100g・・・・・・500円

●Dinner Time

17：00～21：00（LO 20：30）

本日のおすすめ
メニューもあります！

Antipasto

本日の前菜盛合せ 5種盛り・・・・・・・・800円

オリーブ・・・・・・・・・・300円

自家製ピクルス・・・・・・・・・・400円

フライドポテトチェダーチーズ・・・・・・・・500円

本日のチーズ盛合せ・・・・・・・・・・800円

Salad

温野菜のバーニャカウダ・・・・・・・・900円

コブサラダ（アボガド・ゆで卵・鶏肉）・・・・650円

Pizza

マリナーラ（トマト・オリーブ・ニンニク）・・・・800円

マルゲリータ（トマト・モッツアレラチーズ・パジル）・・1200円

Pasta

ポモドーロ（トマトソース）・・・・・・・・700円

カルボナーラ・・・・・・・・・・950円

ベーコンときのこのクリームソース・・・・・・・・950円

ウニクリームソース・・・・・・・・・・1,100円

Pasta Set・・・・・・・・・・2,500円

前菜 サラダ 本日のパスタ

おすすめお肉料理 デザート盛合せ

Pesce&Carne

ガーリックシュリンプ・・・・・・・・・・700円

ムール貝とアサリの白ワイン蒸し・・・・・・・・700円

鶏のガランティーヌ・・・・・・・・・・600円

自家製ハンバーグ・・・・・・・・・・800円

牛肉の赤ワイン煮・・・・・・・・・・1,200円

Drink

グラスワイン（白）、（赤）・・・・・・・・300円

ハートランド生ビール・・・・・・・・・・500円

ハイボール・・・・・・・・・・500円

金のいぶき 375ml（学食オリーブ特別価格）1,850円



金のいぶき

栄養の宝庫である胚芽【はいが】が通常のお米の3倍もあるお米『金のいぶき』を使用。東北福祉大学の学生が七ヶ宿で丹精込めて育てています。栄養価の高い胚芽を極力削らず米本来の旨味と力強さを最大限に引き出した薄濁りに仕上がったお酒です。是非お楽しみ下さい。

※胚芽【はいが】（種子の内部のやがて成長して芽になる部分）

ご予約でお得なパーティープラン

ご希望をお伺いいたします。
オリジナルなパーティーをお楽しみ下さい。

●ティータイムプラン（2名様～ご利用いただけます）

15:00～17:00

おすすめケーキ盛合せ＆ドリンク（コーヒーor紅茶）1,000円～

飲食3万円以上で貸切が可能です

立食60名様まで 着席50名様まで

ゼミ発表会&懇親会、音楽コンサート、
朗読コンサート、音楽発表会
イベント後の打ち上げ etc

●ディナータイムパーティープラン（2名様～ご利用いただけます）

17:30～21:00

●料理 2,500円、3,500円、4,000円

料理2,500円の場合
前菜盛合せ 本日のパスタ おすすめお肉料理 デザート盛合せ

●飲放題 1,500円（100分） 2,000円（120分）
生ビール、ワイン、お酒、焼酎、ウイスキー、ソフトドリンク

●飲物単品 生ビール500円、グラスワイン300円、
ソフトドリンク350円 etc

職場での歓迎会、送別会、
生ビールパーティー（外のオリーブガーデンも利用）、
忘年会、謝恩会、学会後の懇親会、ゼミ発表会&懇親会、
音楽コンサート、朗読コンサート、音楽発表会、
イベント後の打ち上げ、結婚式二次会、祝賀会、
映像鑑賞会、偲ぶ会etc

お料理総額5万円以上で貸切が可能です

立食60名様まで 着席40名様まで

ご利用いただける機材・楽器

- ・ベーゼンドルファー225セミコンサートピアノ
維持管理費&調律代 13,200円（当日調律の場合19,800円）
- ・P A 機材一式・・・・・・・・・・8,800円
Y A M A H A ミキシングコンソールMG16
C D プレイヤー パワーアンプ イコライザー
スピーカーEV(Sx300) モニタースピーカー（JBL）
- ・P A オペレーター外部手配・・・・22,000円
- ・カラオケD A M・・・・・・・・・・3,000円
- ・チラシデザイン、印刷
ハガキ 300枚～800枚 20,000円
A 4 300枚～1,000枚 40,000円
- ・テーブルクロス（白） 1枚 1,500円

無料で利用いただける機材

- ・プロジェクター ・スクリーン
- ・ポータブルマイクセット
- ・マイク SHURE (SM58) 4本、SHURE (SM57) 3本
- ・ブームスタンド 4本 ・ショートブームスタンド 3本
- ・Direct Box（Boss製 DI）2個



料理2,500円の場合
前菜3種、サラダ、パスタ、お肉料理、デザート



ベーゼンドルファー225セミコンサートピアノ



オリーブランチ



デザート3種盛り



カレーランチ



パスタランチ

※料理写真はイメージです。