



デザート

季節のタルト ミルクアイス添え	680
ゴルゴンゾーラのチーズケーキ	680
いまのフルーツのブランマンジェ	580
カスタードプリン ミルクアイス添え	580
オレンジのチョコレートケーキ	680

ソフトドリンク

フレッシュハーブティー (ポット)	880
<small>その時 畑で獲れたフレッシュハーブをブレンドしてポットの中に閉じ込めました。季節とともに移り変わる香りはその時だけのお楽しみ。</small>	
ホットコーヒー	520
アイスコーヒー	520
アイスティー	520
アッサムティー (ポット)	680
ダージリンティー (ポット)	680
オレンジジュース	520
グレープフルーツジュース	520
自家製黒糖ジンジャーエール	580
ベリエ 330ml	520
ノンアルコールスパークリングワイン	
デュクドゥモンターニュ (赤)	580

商品は全て税別価格です。  
ディナータイムはコベルトとして400円頂いております。  
混雑時はお席の利用が2時間制となる場合がございます。

メインのスープ

オマール海老のビスクを使ったブイヤベース	3,680 (ハーフ 2,000)
└ブイヤベースのスープでおじや	300
いまの魚のアクアパッツァ	3,480 (ハーフ 1,900)
└アクアパッツァのスープでおじや	300
赤ワインのボルシチ	3,680 (ハーフ 2,000)
魚介と季節野菜のチャウダー	2,280 (ハーフ 1,400)
豚肉と豆のオーベルニュ風スープ	2,580 (ハーフ 1,500)
完熟トマトと塩麴鶏のスープ	2,680 (ハーフ 1,600)
ラム肉団子のアラブ風煮込みスープ	2,680 (ハーフ 1,600)
パン	200

メのごはん

季節野菜といくらのお茶漬け	480
トマトの雫のおかゆ	480



東京都目黒区自由が丘 1-26-13 POOL  
TEL 03-6421-4391  
OPEN LUNCH 11:30-15:00  
TEA 15:00-17:30  
DINNER 17:30-22:00  
席数 41席 (1F 12席 / 2F 17席 / テラス席 12席)  
also.soup-stock-tokyo.com

コース料理、ディナーのご予約はオンライン、もしくはお電話にてご予約ください。  
お祝い事のご依頼なども随時対応致しますのでお気軽にご相談ください。

季節をシェアする13品のコース <フリードリンク付き>

4,900円~2種類のコースをご用意しております。ご予約承りますのでお気軽にお問い合わせください。フリードリンクはスパークリングワインやサンテリアなど、女性にも飲みやすいメニューが揃っています。







パルミジャーノチーズたっぷり  
グリーンサラダ

チェリートマトのマリネ  
プレスヨーグルトソース

今日の前菜4種盛り合わせ



季節野菜のフリット

ラムパクチー水餃子

タンドリーチキン  
バターカレーソース

つめたいお皿たち

3種野菜の盛り合わせ	780	チェリートマトのマリネ プレスヨーグルトソース	680
キャロットラペ	380	ゴルゴンゾーラとクルミのテリーヌ	680
紫キャベツのマリネ	380	いまのフルーツと生ハム	780
白レバーペースト ブリュレ仕立て	380	パルミジャーノチーズたっぷり グリーンサラダ	980
さつま芋とクリームチーズ	380	今日の前菜4種盛り合わせ	980
塩麴鶏の白和え 柚子胡椒風味	380		
パテドカンパーニュ	600		

あたたかいお皿たち

揚げ卵のスパイシーサルサ (1個)	280	タンドリーチキン バターカレーソース	680
洋風もつ煮 半熟卵添え	580	フライドポテト パクチーディップ添え	780
砂肝の柚子ガーリックバター焼き	680	季節野菜のフリット	880
イカのソテー パン粉まみれ	680	温野菜のバーニャカウダ	980
ラムパクチー水餃子	680		