



デザート

季節のタルト ミルクアイス添え そのときおいしいフルーツを焼き込みました。	680
ゴルゴンゾラのチーズケーキ しっかりチーズが感じられるワインにも合う大人味。	680
いまのフルーツのブランマンジェ さっぱりとしたデザートが好きな方に。季節のフルーツはスタッフまで。	580
カスタードプリン ミルクアイス添え ザ・クラシックプリン。むちっとと玉子味が懐かしい。	580
オレンジのチョコレートケーキ オレンジピールたっぷりの大人味。	680
ティラミス がりがりザクザクナッツ入りです。	580
おすすめ 洋風おしるこ ラム酒香る大人のお汁粉です。	580
かぼちゃのミルクフイユ サクサクが楽しい甘さ控えめのミルクフイユ。	680

ソフトドリンク

フレッシュハーブティー (ポット) そのとき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をお楽しみください。	880
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
ペリエ 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

メインのスープ

おすすめ オマール海老のビスクを使ったブイヤベース Lブイヤベースのスープでおじや 季節のお魚にオマール海老の出汁。alsoの看板メニューです。 おじやで旨みたっぷりのスープを全部楽しめます。	3,680 (half 2,000) 350
いまの魚のアクアパッツァ Lアクアパッツァのスープでおじや そのときのおいしいお魚は毎日市場から直送で。メのおじやも絶品です。	3,680 (half 2,000) 350
alsoのボルシチ 柔らかな牛ほほ肉がごろっと入った一番人気のスープです。	3,680 (half 2,000)
魚介のチャウダースープ 仕上げにお米で濃度を付けたグルテンフリーの体に優しいクリームスープ。	2,380 (half 1,500)
塩麴鶏とトマトのスープ 自家製のしっとり柔らか塩麴鶏をたっぷり入れました。トマトの酸味でさっぱり食べられます。	2,680 (half 1,600)
仔羊と鶏肉のモロッコ風煮込み クミンとサフランで煮込んだモロッコ風ポトフ。	3,680 (half 2,000)
おすすめ 温野菜とチーズのブラウンシチュー コトコト煮込んだお野菜にたっぷりチーズをかけて。食べ応えのあるスープです。	3,680 (half 2,000)
alsoのマンハッタンクラムチャウダー トマトを足したalso仕立てのチャウダー。ディルの風味が隠し味です。	3,680 (half 2,000)

パン (1人前)	200
----------	-----

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。



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 17:30-22:30
席数 41席 (1F 12席 / 2F 17席 / テラス席 12席)
also.soup-stock-tokyo.com

季節をシェアするコース <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グリアなど、女性にも飲みやすいメニューが揃っています。



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。



白カビチーズとくるみの白和え

ビーツのポテトサラダ

低温でじっくり火入れた
ローストビーフ



チキンコンフィの
サフランクリームソース

カマンベールチーズの
アヒージョ

洋風もつ煮
半熟卵のせ

つめたいお皿たち

粗碎きチーズ そのとき美味しいチーズをご用意。まずは乾杯と一緒に。	480	いまのフルーツと生ハム そのとき美味しいフルーツを生ハムに包んで。	680
さつま芋とクリームチーズ 優しい味わい。オレンジの風味を効かせて。	480	おすすめ パルミジャーノチーズたっぷりグリーンサラダ 季節の葉野菜におろしたてのパルミジャーノをたっぷりとかけて。	980
おすすめ キャロットラペ クミンの香りとレーズンがアクセント。	380	おすすめ 自家製塩麹鶏 一晩塩麹で漬けて低温で火入れたしっとり柔らかな鶏肉です。	580
紫キャベツのマリネ さっぱり食べられるおつまみです。	380	おすすめ 自家製塩麹鶏とパクチーのサラダ オレンジがふんわり香るエスニックなサラダ。	880
3種野菜の盛り合わせ その日のおすすめの新鮮野菜を少しずつ盛り合わせます。	780	今日の前菜4種盛り合わせ その日の野菜とお肉をバランスよく。	980
おすすめ 低温でじっくり火入れたローストビーフ 八丁味噌で一晩寝かせ低温でじっくり火入れしました。	680	ニシンのマリネ りんご酢風味の酢漬けニシン。サッパリとした味わいです。	480
おすすめ 仔羊とパクチーのナムル カレーのスパイスでマリネした柔らかな仔羊を豆板醤とごま油で。	580	オリーブのマリネ にんにくとオレガノで風味付け。	380
ビーツのポテトサラダ 真っ赤なビーツ色に染まって。	380	ひじきのスパイス煮 生姜やチリパウダーで風味をつけました。	380
チェリートマトのマリネ プレスヨーグルトソース 一つ一つ丁寧に皮を剥きバルサミコでマリネしました。	680	白カビチーズとくるみの白和え チーズと豆腐。ワインとどうぞ。	580
ゴルゴンゾーラとくるみのテリース しっかりとした味のワインとよく合います。	680	クリーム梅きゅうり プレスヨーグルトを添えたちょっぴりクリーミーな梅きゅうり。	380
		スパイス風味のエスカベッシュ 切り身のお魚をレモンやスパイスと一緒に漬けました。	480

あたたかいお皿たち

おすすめ 洋風もつ煮 半熟卵のせ お酒がすすむ、alsoの定番洋風もつ煮。	580	おすすめ 鶏肉のガイヤーン レモングラスとバイマックルーのタイ風仕立て。	580
おすすめ 砂肝の柚子ガーリックバター焼き 柚子風味のガーリックバターが食欲をそそります。	680	おすすめ パクチーフライドポテト 不動の人気メニュー。パクチーとパクチーディップソースと共に。	780
揚げてないイカリング 新鮮なイカの美味しさを味わえます。	680	仔羊のグリル 自家製デユカがけ ミックススパイスで一晩漬けて低温でじっくりローストに。特製のデユカをたっぷりかけて。	880
おすすめ ラムパクチー水餃子 スープ屋の水餃子。スパイスたっぷりです。	680	カマンベールチーズのアヒージョ あつあつ、とろとろ。好きなワインと一緒に。	1,280
おすすめ タンドリーチキン 自家製デユカがけ 10種の自家製スパイスミックスでマリネしました。	680	アンチョビポテトグラタン 食べ始めたら止まらない味です。	580
キノコのアヒージョ タイムの香りと、隠し味の醤油がポイント。	680	チキンコンフィの サフランクリームソース 今日はお肉を食べたい! という気分の方に。	1,280
季節野菜のフリット 旬のお野菜を4種程フリットにした定番人気メニュー。	980	オニオングラタンスープ 生姜でポカポカ温まる、体に優しいスープ。	880
季節を閉じ込めた特製ポットロースト 旬の食材を詰めこんで鍋ごと火にかけます。詳しくはスタッフまで。	680	自家製コロッケ 中身は食べてのお楽しみ。	580
アボカドグラタン(塩麹鶏入り) 寒い季節にはずせないグラタン。トッピングのくるみがアクセント。	680	プーティーン 黒胡椒たっぷりグレイビーソースとトロトロチーズのカナダ風フレンチフライ。	880
韓国風BBQ ヤンニョムチキン 五香粉香るピリ辛チキン。	680		