



写真の料理はイメージです。2週間毎にメニューが変わります。

今週のランチセット

今日の1品、3種の前菜盛り合わせ、メインのスープ（下記よりお選びください）、キノアご飯か石窯パン。

<p>7種の野菜のラトウユカレー 7-Vegetable Ratatouille Curry</p> <p>じっくり煮込んだ7種の野菜の甘みとトマトの旨味が溶け込んだ、野菜をたっぷり食べられるカレーです。</p>	1,350	<p>alsoのボルシチ Beef Borshch</p> <p>じっくりと炒めた玉葱のジューシーな甘みと牛肉のおいしさが溢れる、洋食仕立ての鮎色のスープです。</p>	1,550
<p>生姜入り7種の野菜の和風スープ Japanese-Style 7-Vegetable Soup with Fresh Ginger</p> <p>生姜、玉葱、長葱、キャベツ、人参、牛蒡、水菜等を入れた滋養味溢れる一品。和風だしの旨味と生姜の風味が口の中で広がる体が温まるスープです。</p>	1,350	<p>きょうのランチスープ Today's Brunch Soup</p> <p>「きょうはどんなスープ？」 わくわくのぞいていただきたくて、毎日コトコト、ご用意しています。</p>	1,450
<p>鶏肉と玉葱のスープ バルサミコ風味 Balsamic Accented Chicken and Onion Soup</p> <p>ソテーした玉葱の甘みと鶏肉の旨味に、バルサミコのまろやかな酸味とサワークリームの甘酸っぱさが口に広がる香り高い大人のスープです。</p>	1,450		



セットドリンク

ランチをご注文の方は好きなデザート・ドリンク・アルコール全て200円引きとなります。

also,
Soup Stock Tokyo



生チョコレート
ブリュレ

かぼちゃの
ミルクフィユ

洋風おしるこ

デザート

季節のタルト	680
そのときおいしいフルーツを焼き込みました。	
Alcohol 生チョコレートブリュレ	580
コアントローをふんだんに使った大人のクリームブリュレ。	
ゴルゴンゾーラのチーズケーキ	680
しっかりチーズが感じられるワインにも合う大人味。	
いまのフルーツのブランマンジェ	580
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。	
カスタードプリン ミルクアイス添え	580
ザ・クラシックプリン。むちっと玉子味が懐かしい。	
オレンジのチョコレートケーキ	680
オレンジピールたっぷりの大人味。	
ティラミス	580
がりがりザクザクナッツ入りです。	
Alcohol 洋風おしるこ	580
ラム酒香る大人のお汁粉です。	
かぼちゃのミルクフィユ	680
サクサクが楽しい甘さ控えめのミルクフィユ。	

ソフトドリンク

フレッシュハーブティー(ポット)	880
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。	
ホットコーヒー	520
アイスコーヒー	520
ホットカフェオレ	620
アイスカフェオレ	620
アイスティー	520
アッサムティー(ポット)	680
ダーズリンティー(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
自家製黒糖ジンジャーラテ	620
ベリエ 330ml	520

商品は全て税別価格です。

ランチご注文の方は好きなデザート・ドリンク全て200円引きとなります。

also,
Soup Stock Tokyo



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＞

3,900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。