



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。

緑の野菜と岩塩のスープ 1,350

Green Vegetables Soup with Rock Salt

あっさり昆布だしをベースに、ソテーした野菜の旨味で香ばしく、甘くコクのある仕上がります。ベジタリアンスープ。

alsoのボルシチ 1,550

Beef Borshch

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。

仔羊と春野菜のキーマカレー 1,450

Lamb and Spring Vegetables Keema Curry

数種類のスパイスを効かせた仔羊挽肉たっぷりのalsoオリジナルカレーです。

きょうのランチスープ 1,550

Today's Brunch Soup

「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。

三浦青木農園の燕のポタージュ 1,450

Potage of a Serpent of Miura Aoki Plantation

神奈川県三浦市の青木農園さん直送の燕をおいしいポタージュにしました。  
素材本来の味をお楽しみください。



## 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  
ミルフィーユ

洋風おしるこ

## デザート

季節のタルト そのときおいしいフルーツを焼き込みました。	680
<b>Alcohol</b> 生チョコレートブリュレ 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。	580
ゴルゴンゾーラのチーズケーキ 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
<b>Alcohol</b> 洋風おしるこ ラム酒香る大人のお汁粉です。	580
かぼちゃのミルフィーユ サクサクが楽しい甘さ控えめのミルフィーユ。	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
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
ペリエ 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。