

3種の前菜
盛り合わせ

今日の1品

キヌアご飯か石窯パン

お好きな
スープかカレー

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）、キヌアご飯か石窯パン、コーヒーか紅茶かオレンジジュース（平日限定）。

桜海老と春キャベツのクリームスープ 1,250
Sakura Shrimp and Spring Cabbage Cream Soup
駿河湾産の桜海老と春キャベツを使った春を告げるクリームスープです。

真鯛のペスカトーレスープ 1,550
Red Snapper Pescatorle Soup
魚介のうまみたっぷりのトマトスープ。イタリア料理の Pasta をイメージしました。

生姜とオクラのミネストローネ 1,250
Minestrone of Ginger and Okra
生姜香る具沢山ミネストローネです。
昆布と塩こうじを隠し味に洋風に仕立てました。

きょうのランチスープ 1,450
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。

豚バラ肉の台湾風煮込みスープ 1,450
Simmered Soup of Pork Belly (Taiwan-style)
じっくり煮込んだ豚バラ肉はとろとろ。バクテーをイメージした温まるスープです。



セットドリンク

ランチ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	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。	
かぼちゃのミルフィーユ	680
サクサクが楽しい甘さ控えめのミルフィーユ。	

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
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。