

# EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2021/1/4~2021/1/29

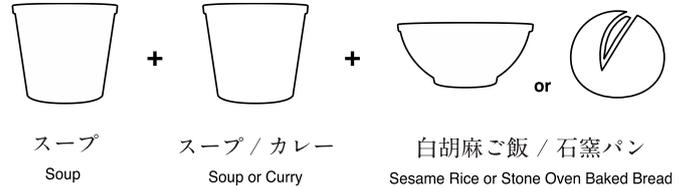
※当日の状況によって予告なくメニューを一部変更させていただくこともございますので予めご了承ください。

店舗名		営業時間	金額 (税込)	備考
Soup Stock Tokyo		11:00~なくなり次第終了	スープストックセット (スープ+スープ) 1,012円 スープストックセット (スープ+カレー) 1,012円	-
BENTO PARADISE		11:00~なくなり次第終了	880円	-
BE SOFT		11:00~17:00	BE SOFTメニュー表をご確認ください。	-
TODAY'S CHOICE	デリ	11:00~なくなり次第終了	デリ3種類 750円 デリ3種類+おからごはん+サラダ 1,000円	-
	シェフのヒトサラ	11:00~14:00	1,000円	1日30食限定

		4日 月	5日 火	6日 水	7日 木	8日 金
Soup Stock Tokyo				オマール海老のビスク、東京ボルシチ、野菜と鶏肉のトマトシチュー 玉葱と鶏肉のカレー		
BENTO PARADISE				鶏ムネ肉の低温調理イエローカレー ハマグリとアサリ出汁の炊き込みご飯 トリュフ香る半熟卵のカルボナーラ		
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	鈴木大輝シェフによる発酵コリアン「参鶏湯定食」				
	デリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アンチエイジングセット「トマトの鶏チリソース・おからかぼちゃサラダ・人参のはちみつレモン」</li> <li>・風邪予防セット「オレンジ紅茶ポーク・おからかぼちゃサラダ・プロッコリーベペロンチーノ」</li> <li>・血糖値の上昇を抑えるセット「塩サバとパブリカの焼きマリネ・プロッコリーベペロンチーノ・人参のはちみつレモン」</li> </ul>				
		11日 月	12日 火	13日 水	14日 木	15日 金
Soup Stock Tokyo				オマール海老のビスク、東京ボルシチ、野菜と鶏肉のトマトシチュー、玉葱と鶏肉のカレー		
BENTO PARADISE				鶏ムネ肉の低温調理イエローカレー ハマグリとアサリ出汁の炊き込みご飯 トリュフ香る半熟卵のカルボナーラ		
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	山田千尋シェフによるイタリアン「鱈のトマトソースパスタ」				
	デリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アンチエイジングセット「トマトの鶏チリソース・おからかぼちゃサラダ・人参のはちみつレモン」</li> <li>・風邪予防セット「オレンジ紅茶ポーク・おからかぼちゃサラダ・プロッコリーベペロンチーノ」</li> <li>・血糖値の上昇を抑えるセット「塩サバとパブリカの焼きマリネ・プロッコリーベペロンチーノ・人参のはちみつレモン」</li> </ul>				
		18日 月	19日 火	20日 水	21日 木	22日 金
Soup Stock Tokyo		オマール海老のビスク、東京ボルシチ、とうもろこしとさつま芋のスープ、茄子と牛挽肉の辛いカレー				
BENTO PARADISE		季節野菜のバターチキンカレー 紀州梅とイワシのコンフィの炊き込みご飯 ゴロゴロなすと赤ワイン香るポロネーゼ				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	Kaorシェフによるエスニック「目玉焼きのセガパオライス」				
	デリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アンチエイジングセット「れんこんとシーフードのチリソース・ほうれん草のおから胡麻酢和え・もち麦と根菜のきんぴら」</li> <li>・疲労回復セット「オレンジ紅茶ポーク・ほうれん草のおから胡麻酢和え・人参のはちみつレモン」</li> <li>・血糖値の上昇を抑えるセット「さわらとパブリカの焼きマリネ・ほうれん草のおから胡麻酢和え・もち麦と根菜のきんぴら」</li> </ul>				
		25日 月	26日 火	27日 水	28日 木	29日 金
Soup Stock Tokyo		オマール海老のビスク、ゴッホの玉葱スープ、緑の野菜のミネストローネ、ぶどう山椒の麻婆カレー				
BENTO PARADISE		季節野菜のバターチキンカレー 紀州梅とイワシのコンフィの炊き込みご飯 ゴロゴロなすと赤ワイン香るポロネーゼ				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	原天賜シェフによるクラシックフレンチ「鴨胸肉の低温調理」				
	デリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アンチエイジングセット「れんこんとシーフードのチリソース・ほうれん草のおから胡麻酢和え・もち麦と根菜のきんぴら」</li> <li>・疲労回復セット「オレンジ紅茶ポーク・ほうれん草のおから胡麻酢和え・人参のはちみつレモン」</li> <li>・血糖値の上昇を抑えるセット「さわらとパブリカの焼きマリネ・ほうれん草のおから胡麻酢和え・もち麦と根菜のきんぴら」</li> </ul>				

## スープストックセット

本日のメニューから、お好みのスープまたはカレーを2種と  
白胡麻ご飯か石窯パンをお選びいただけます。



1,012yen

### オマール海老のビスク

Atlantic Lobster,  
Tomato and Potherb Bisque

スープストックトーキョーで  
1番人気のスープ。オマール海  
老の濃厚なだしの旨味と、香味  
野菜、トマト、ミルクが溶け  
合った贅沢な味わいです。

特定原材料等：乳・えび・かに・大豆・豚肉  
specified ingredients: Milk Shrimp/prawns  
Crab Soybeans Pork/boar

R 173 kcal

Type S.st.20.mar



### 野菜と鶏肉の トマトシチュー

Tomato Stew with  
Chicken and Vegetables

トマトの酸味をミルクでまろやか  
に仕上げた濃厚なシチューです。  
ソテーした鶏肉、生クリーム、  
きのこを加えた深い味わいと食  
べ応えをお楽しみください。

特定原材料等：乳・小麦・えび・鶏肉  
specified ingredients: Milk Wheat (flour)  
Shrimp/prawns  
Chicken(poultry)

R 224 kcal

Type S.st.19.sep



### 東京ボルシチ

Tokyo Borsch

じっくりと炒めた玉葱のジュ  
シーな甘みと牛肉のおいしさが溢  
れる、洋食仕立ての餡色のスープ  
です。レモンとヨーグルトを添え  
て、すっきりと仕上げました。

特定原材料等：乳・小麦・牛肉・大豆・鶏肉  
specified ingredients: Milk Wheat (flour) Beef  
Soybeans Chicken (poultry)

R 163 kcal

Type S.st.20.apr



### カレー・curry

### 玉葱と鶏肉のカレー

Onion and Chicken Curry

甘くてコクがあり、ちょっと  
辛さもある、どこにもないカ  
レーです。野菜だけでとろみ  
を出し、隠し味にカシュー  
ナッツを使用しました。

特定原材料等：乳・カシューナッツ・ごま・鶏肉  
specified ingredients: Milk Cashew nuts  
Sesame Chicken (poultry)

717 kcal

Type S.st.20.aug





EAT LAB!!!  
**MENU**



今週の *chef* 山田千尋

鱈のトマトパスタ+前菜2種

※1月 12日(火)~15日(金)のみ

**数量限定**

週替わり「シェフのヒトサラ」 1,000円 (税込)

今日の自分の体調や気分にあわせて選べる3タイプ

*Beauty*

アンチエイジングセット



- ・ トマトの鶏チリソース
- ・ おからかぼちゃサラダ
- ・ 人参のはちみつレモン

*Healthy*

風邪予防セット



- ・ オレンジ紅茶煮ポーク
- ・ おからかぼちゃサラダ
- ・ ブロッコリーペペロンチーノ

*Support*

血糖値の上昇を抑えるセット



- ・ 塩サバとパプリカの焼きマリネ
- ・ ブロッコリーペペロンチーノ
- ・ 人参のはちみつレモン

デリ3種

750円 (税込)

デリ3種+おからごはん+サラダ 1000円 (税込)



グリルチキンの  
パワーサラダボール



淡路玉ねぎの自家製タルタル  
チキン南蛮弁当



デミグラスソース煮込みの  
牛タンハンバーグ弁当



三元豚ロースの  
厚切り生姜焼き弁当



鮮魚のフライと  
淡路玉ねぎのタルタル弁当



ミートボールと  
カマンベールチーズの Pasta

---

週替わりメニュー

---



鶏ムネ肉の低温調理  
イエローカレー



ハマグリとアサリ出汁の  
炊き込みご飯



トリュフ香る半熟卵の  
カルボナーラ



季節野菜の  
バターチキンカレー



紀州梅とイワシのコンフィの  
炊き込みご飯



ゴロゴロなすと赤ワイン香る  
ポロネーゼ

ALL 880円 (税込)



**ソフトクリーム各種**

**¥400~500**

ブレンドコーヒー Blend Coffee

ICE / HOT ¥350

アメリカーノ Americano

ICE / HOT ¥400

カフェラテ Café Latte

ICE / HOT ¥450

カフェモカ Café Mocha

ICE / HOT ¥500

キャラメルラテ Caramel Latte

ICE / HOT ¥500

農園指定のアッサムティー Assam Tea

ICE / HOT ¥400

蜂蜜とレモンのジャスミンティー Jasmin Tea with Honey& Lemon

ICE / HOT ¥500

深煎りほうじ茶のミルクティー Roasted Green Tea Latte

ICE / HOT ¥500

有機の抹茶ラテ Organic Green Tea Latte

ICE / HOT ¥500

濃厚ロイヤルミルクティー Royal Milk Tea

ICE / HOT ¥500

自家製ジンジャエール Homemade Ginger ale

¥450

自家製ホットジンジャー Homemade Hot Ginger

¥450

蜂蜜とレモンのスカッシュ Honey & Lemon Soda

¥450

自家製レモネード Homemade Lemonade

¥450

ラズベリーと紅茶のソーダ Raspberry & Tea Soda

¥450

有機のいちごミルク Organic Strawberry Milk

¥500

# SOFT CREAM & COFFEE

All the prices include tax.