

EATLAB!!! 週替りメニュー表 | 2021/4/1 ~ 2021/4/30

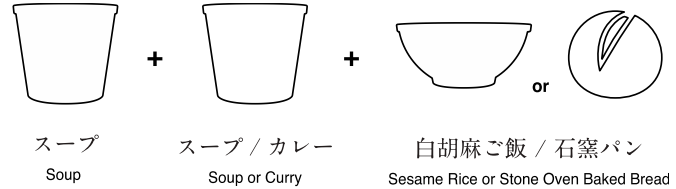
※当日の状況によって予告なくメニューを一部変更させていただくこともございますので予めご了承ください。

店名		営業時間	税別 (税込)	備考
Soup Stock Tokyo		11:00~17:00 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		11:00~17:00	880円	-
BE SOFT		11:00~17:00 なくなり次第終了	BE SOFTメニュー表をご確認ください。	-
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	11:00~14:00	1,000円	数量限定。なくなり次第終了。
	デリ	11:00~17:00 なくなり次第終了	デリのみ 750円 デリ+ごはん 900円	-

		29日 月	30日 火	31日 水	1日 木	2日 金
Soup Stock Tokyo		オマール海老のビスク、東京ボルシチ、東京参鶏湯、バターチキンカレー				
BENTO PARADISE		トリュフ香る半熟卵のカルボナーラ 大人のデミグラス煮込み牛タンハンバーグ				
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シチリア料理「自家製ラザニア」				
	デリ	Support 免疫カアップ <内容>ステーキサラダ/カラフル野菜のバスタサラダ/緑野菜のキヌアサラダ Beauty アンチエイジング <内容>サーモンサラダ/カラフル野菜のバスタサラダ/赤と白のカプレーゼ Healthy プラントベース <内容>かぼちゃと大豆ミートのファラフェル/緑野菜のキヌアサラダ /赤と白のカプレーゼ	Support 免疫カアップ <内容>野菜のカップオムレツ/きのこのバルサミコモスタード /かぶのスパイスロースト Recovery 肩こり・目の疲れ改善セット <内容>さかなのパン粉焼き/きのこのバルサミコモスタード /野菜の白和えサラダ Beauty 美肌セット <内容>レモンバターチキン/かぶのスパイスロースト /野菜の白和えサラダ			
		5日 月	6日 火	7日 水	8日 木	9日 金
Soup Stock Tokyo		オマール海老のビスク、東京ボルシチ、東京参鶏湯、7種の野菜のラタトゥイユカレー				
BENTO PARADISE		これぞ正統派! 味わいチャーシュー丼、 大人のデミグラス煮込み牛タンハンバーグ				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	越智美恵子シェフによる「ケイジャンチキンと湘南野菜プレート」				
	デリ	Support 免疫カアップ <内容>野菜のカップオムレツ/きのこのバルサミコモスタード/かぶのスパイスロースト Recovery 肩こり・目の疲れ改善セット <内容>さかなのパン粉焼き/きのこのバルサミコモスタード/野菜の白和えサラダ Beauty 美肌セット <内容>レモンバターチキン/かぶのスパイスロースト/野菜の白和えサラダ				
		12日 月	13日 火	14日 水	15日 木	16日 金
Soup Stock Tokyo		オマール海老のビスク、酸辣湯、イタリア産トマトのミネストローネ、玉葱と鶏肉のカレー				
BENTO PARADISE		これぞ正統派! 味わいチャーシュー丼、 大人のデミグラス煮込み牛タンハンバーグ				
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料理「発酵唐揚げ定食」				
	デリ	Support 免疫カアップ <内容>野菜のカップオムレツ/きのこのバルサミコモスタード/かぶのスパイスロースト Recovery 肩こり・目の疲れ改善セット <内容>さかなのパン粉焼き/きのこのバルサミコモスタード/野菜の白和えサラダ Beauty 美肌セット <内容>レモンバターチキン/かぶのスパイスロースト/野菜の白和えサラダ	Beauty 美肌セット <内容>ピリ辛豆腐ハンバーグ/ 新たまねぎとアスパラのソテー/ 甘酒コールドローマリーネ Support 不眠解消セット <内容>野菜とシーフードのク リーム煮/新たまねぎとアスパ ラのソテー/美肌彩りサラダ Recovery 疲労回復セット <内容>豚肉の生姜甘酢ソース/ 甘酒コールドローマリーネ/美肌彩 りサラダ			
		19日 月	20日 火	21日 水	22日 木	23日 金
Soup Stock Tokyo		オマール海老のビスク、酸辣湯、イタリア産トマトのミネストローネ、バラクマサラ				
BENTO PARADISE		おからハンバーグのさっぱりロコモコ丼、 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	石部具樹シェフによるフレンチ「豚類肉のバルマンティエ マグリブ風」				
	デリ	Beauty 美肌セット <内容>ピリ辛豆腐ハンバーグ/ 新たまねぎとアスパラのソテー/ 甘酒コールドローマリーネ Support 不眠解消セット <内容>野菜とシーフードのク リーム煮/ 新たまねぎとアスパ ラのソテー/ 美肌彩りサラダ Recovery 疲労回復セット <内容>豚肉の生姜甘酢ソース/ 甘酒コールドローマリーネ/ 美肌彩りサラダ				
		26日 月	27日 火	28日 水	4月1日 木	30日 金
Soup Stock Tokyo		オマール海老のビスク、東京ボルシチ、鶏むね肉とトマトの塩麴スープ、 玉葱と鶏肉のカレー				※左に同じ
BENTO PARADISE		おからハンバーグのさっぱりロコモコ丼、 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フレンチ「特製煮込みハンバーグ」				
	デリ	Beauty 美肌セット <内容>ピリ辛豆腐ハンバーグ/ 新たまねぎとアスパラのソテー/ 甘酒コールドローマリーネ Support 不眠解消セット <内容>野菜とシーフードのク リーム煮/ 新たまねぎとアスパ ラのソテー/ 美肌彩りサラダ Recovery 疲労回復セット <内容>豚肉の生姜甘酢ソース/ 甘酒コールドローマリーネ/ 美肌彩りサラダ				

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

※メニューは週替りとなります。週毎のメニューは店舗にてご確認ください。

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





4月 12日(月)～16日(金)限定

EAT LAB!!!
MENU



今週の *chef* 鈴木大輝



発酵コリアン・発酵唐揚げ定食

発酵唐揚げ・無農薬五分搗き玄米・キャベツ・糀の大根
おろし・春野菜の水キムチ・味噌汁

週替わり

今週の「シェフのヒトサラ」 1,000円 (税込)

Deli

今日の自分の体調や気分にあわせて選べる3タイプ

Support

免疫力アップセット



<内容>

- ・野菜のカップオムレツ
- ・きのこのバルサミコマスタード
- ・かぶのスパイスロースト

Recovery

肩こり・目の疲れ改善セット



<内容>

- ・さかなのパン粉焼き
- ・きのこのバルサミコマスタード
- ・野菜の白和えサラダ

Beauty

美肌セット



<内容>

- ・レモンバターチキン
- ・かぶのスパイスロースト
- ・野菜の白和えサラダ

デリ3種

750円 (税込)

デリ3種+ごはん 900円 (税込)



グリルチキンの
パワーサラダボール



ローストビーフ丼
“世界一に輝いたルンダン風ソース”



鮮魚のフライと
淡路玉ねぎのタルタル弁当



デミグラスソース煮込みの
牛タンハンバーグ弁当

日替わりメニュー



トリュフ香る半熟卵の
カルボナーラ



鶏を楽しむシンガポール海南鶏飯
“ナンプラー香る自家製ソース”

3月の新メニュー



3種のソースで味わう
ゴロゴロ唐揚げ弁当

【3月3日限定】
特製ちらし寿司
販売予定！！

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.