

EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2021/6/1~2021/6/30

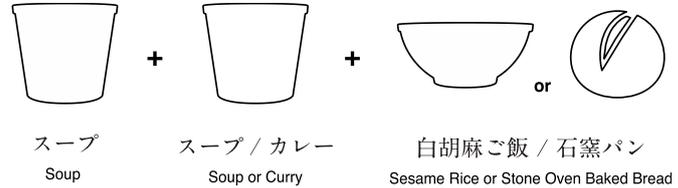
※当日の状況によって予告なくメニューを一部変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。

店舗名	営業時間	金額 (税込)	備考
Soup Stock Tokyo	11:00~17:00 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 なくなり次第終了	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	1,000円	数量限定。なくなり次第終了。
	デリ	デリ3種 750円 デリ3種+ごはん 900円 日替わりおやつ 1個135円	

		月	1 火	2 水	3 木	4 金
Soup Stock Tokyo	オマール海老のビスク、東京参鶏湯、麴味噌とがんとどきの和風スープ、チャナマサラ					
BENTO PARADISE	辛うま! ヤンニョムチキン弁当 バジル香る自家製ドライトマトとひとくちステーキの Pasta					
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	Healthy 代謝アップセット <内容>スパムたまご・スイートチリマヨポテト・野菜の塩レモンピクルス Recovery 疲労回復セット <内容>魯肉飯・野菜の塩レモンピクルス・スイートチリマヨポテト Support 腸活セット <内容>鶏の味噌漬け焼き・野菜の梅昆布ピクルス・明太ぼてさら				
		7 月	8 火	9 水	10 木	11 金
Soup Stock Tokyo	オマール海老のビスク、ユッケジャン、緑の野菜のミネストローネ、7種の野菜のラタトゥイユカレー					
BENTO PARADISE	辛うま! ヤンニョムチキン弁当 バジル香る自家製ドライトマトとひとくちステーキの Pasta					
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	原天賜シェフによるフレンチ「鶏モモ肉のご飯包み焼き」				
	デリ	Healthy 代謝アップセット <内容>スパムたまご・スイートチリマヨポテト・野菜の塩レモンピクルス Recovery 疲労回復セット <内容>魯肉飯・野菜の塩レモンピクルス・スイートチリマヨポテト Support 腸活セット <内容>鶏の味噌漬け焼き・野菜の梅昆布ピクルス・明太ぼてさら				
		14 月	15 火	16 水	17 木	18 金
Soup Stock Tokyo	オマール海老のビスク、ユッケジャン、緑の野菜のミネストローネ、茄子と牛挽肉の辛いカレー					
BENTO PARADISE	辛うま! ヤンニョムチキン弁当 ピリ辛あさり出汁のスンドゥブ					
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「イタリア風じゃがいも入りボルベッテ」				
	デリ	Healthy 代謝アップセット <内容>スパムたまご・スイートチリマヨポテト・野菜の塩レモンピクルス Recovery 疲労回復セット <内容>魯肉飯・野菜の塩レモンピクルス・スイートチリマヨポテト Support 腸活セット <内容>鶏の味噌漬け焼き・野菜の梅昆布ピクルス・明太ぼてさら		Healthy 代謝アップセット <内容>ヤンニョムチキン・野菜たっぷりチヂミ・三色ナムル Support 高たんぱくセット <内容>棒棒鶏・おからツナぼてさら・三色ナムル Beauty 腸活セット <内容>タラと夏野菜のフリット・野菜たっぷりチヂミ・おからツナぼてさら		
		21 月	22 火	23 水	24 木	25 金
Soup Stock Tokyo	オマール海老のビスク、東京ボルシチ、イタリア産トマトのミネストローネ、ペイガンバルタ					
BENTO PARADISE	辛うま! ヤンニョムチキン弁当 ピリ辛あさり出汁のスンドゥブ					
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	珈琲丸店主・丸山康太さんによる「ザ・スパイスカレー2」				
	デリ	Healthy 代謝アップセット <内容>ヤンニョムチキン・野菜たっぷりチヂミ・三色ナムル Support 高たんぱくセット <内容>棒棒鶏・おからツナぼてさら・三色ナムル Beauty 腸活セット <内容>タラと夏野菜のフリット・野菜たっぷりチヂミ・おからツナぼてさら				
		28 月	29 火	30 水		
Soup Stock Tokyo	オマール海老のビスク、東京ボルシチ、イタリア産トマトのミネストローネ、ペイガンバルタ					
BENTO PARADISE	辛うま! ヤンニョムチキン弁当 バジル香る自家製ドライトマトとひとくちステーキの Pasta					
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「スーパードポワソン ~豊洲直送の鮮魚~」				
	デリ	Healthy 代謝アップセット <内容>ヤンニョムチキン・野菜たっぷりチヂミ・三色ナムル Support 高たんぱくセット <内容>棒棒鶏・おからツナぼてさら・三色ナムル Beauty 腸活セット <内容>タラと夏野菜のフリット・野菜たっぷりチヂミ・おからツナぼてさら				

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ー
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
ナッツを使いました。

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





6月 14日(月)～18日(金)限定

EAT LAB!!!
MENU



今週の *chef* 山田千尋

イタリア風ポルペッテ

じゃがいも入りポルペッテ、さっぱりトマトライス
夏野菜のオレンジマリネ、サラダ、スープ

数量限定

週替わり「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

※下記メニューは6月15日まで。16日からデリメニューが変わります

Healthy

代謝アップセット



<内容>

- ・ スпамおにぎり
- ・ スイートチリマヨポテト
- ・ 野菜の塩レモンピクルス

Recovery

疲労回復セット



<内容>

- ・ 魯肉飯
- ・ 野菜の塩レモンピクルス
- ・ スイートチリマヨポテト

Support

腸活セット



<内容>

- ・ 鶏の味噌漬け焼き
- ・ 野菜の梅昆布ピクルス
- ・ 明太ぼてさら

デリ3種 750円 (税込)

デリ3種+ごはん 900円 (税込)



EAT LAB!!!
MENU

日替わりメニュー



おからハンバーグの
さっぱりロコモコ丼



もりもり具沢山!
ピリ辛タイ風パワーサラダ



鮮魚のフライと
淡路玉ねぎのタルタル弁当



季節野菜のバターチキンカレー

6月の新メニュー



辛うま! ヤンニョムチキン弁当



バジル香る自家製ドライトマトと
ひとくちステーキのパスタ



ピリ辛あさり出汁のスンドゥブ

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.