

EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2021/9/1~2021/9/30

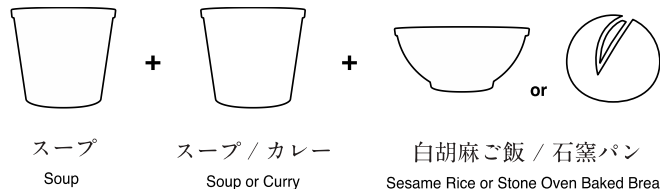
※当日の状況によって予告なくメニューを一部変更させていただく場合がございますので予めご了承ください。

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 スープ単品 550円	-
BENTO PARADISE		休業	-	-
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。13時以降は30%OFF。 但し無くなり次第終了。
	デリ	11:00~15:00	デリ3種+ごはん 900円(ごはん無しは750円) 季節の丼 500円 日替わりおやつ 1個135円	数量限定。 デリについては13時以降は30%OFF(井・おやつは除外)。 但し無くなり次第終了。

			1 水	2 木	3 金
Soup Stock Tokyo			【スープ】オマール海老のビスク、とうもろこしとさつま芋の冷たいスープ イタリア産トマトのミネストローネ 【カレー】無花果チャツネのキーマカレー		
BENTO PARADISE			休業		
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ		若手シェフ日替わりWEEK/ 宮崎皓平シェフによる 「鮭のボンヌ・ファム風」	若手シェフ日替わりWEEK/ 菊池凌平シェフによる 「コック・オ・ヴァン」	若手シェフ日替わりWEEK/ 石部具樹シェフによる 「出来立てフレンチオムライス」
	デリ		・代謝アップセット(まーぼー豆腐丼・れんこんの変わりきんぴら・かぼちゃのサラダ) ・免疫力アップセット(牛しゃぶサラダ・れんこんの変わりきんぴら・青菜の柚子胡椒ポン酢) ・美肌セット(さばの甘酢あん・青菜の柚子胡椒ポン酢・かぼちゃのサラダ)		
		6 月	7 火	8 水	9 木
Soup Stock Tokyo			【スープ】オマール海老のビスク、とうもろこしとさつま芋の冷たいスープ、イタリア産トマトのミネストローネ 【カレー】無花果チャツネのキーマカレー		
BENTO PARADISE			休業		
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「若鶏のボルチーニクリーム煮」		
	デリ		・代謝アップセット(まーぼー豆腐丼・れんこんの変わりきんぴら・かぼちゃのサラダ) ・免疫力アップセット(牛しゃぶサラダ・れんこんの変わりきんぴら・青菜の柚子胡椒ポン酢) ・美肌セット(さばの甘酢あん・青菜の柚子胡椒ポン酢・かぼちゃのサラダ)		
		13 月	14 火	15 水	16 木
Soup Stock Tokyo			【スープ】オマール海老のビスク、東京ボルシチ、東京参鶏湯 【カレー】バターチキンカレー		
BENTO PARADISE			休業		
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ		越智美恵子シェフによるプレート「サーモンと湘南野菜のエスカベッシュ」		
	デリ	前週と同様	・美肌セット(トマトすき焼き丼・なすのとろとろ和え・切り干し大根の柚子胡椒ナムル) ・免疫力アップセット(鮭のちゃんちゃん焼き・なすのとろとろ和え・じゃがいものマッシュサラダ) ・疲労回復セット(甘酢あんの肉団子・切り干し大根の柚子胡椒ナムル・じゃがいものマッシュサラダ)		
		20 月	21 火	22 水	23 木
Soup Stock Tokyo			【スープ】オマール海老のビスク、東京ボルシチ、東京参鶏湯 【カレー】バターチキンカレー		左と同様
BENTO PARADISE			休業		休業
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ		Kaoriシェフによるカレー「チキンカレーと豆のカレー」		同様
	デリ	前週と同様	前週と同様		前週と同様
		27 月	28 火	29 水	30 木
Soup Stock Tokyo			未定		
BENTO PARADISE			休業		
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ		原天賜シェフによるフレンチ「豚肩肉のローストマスタードソース」		
	デリ		・美肌セット(トマトすき焼き丼・なすのとろとろ和え・切り干し大根の柚子胡椒ナムル) ・免疫力アップセット(鮭のちゃんちゃん焼き・なすのとろとろ和え・じゃがいものマッシュサラダ) ・疲労回復セット(甘酢あんの肉団子・切り干し大根の柚子胡椒ナムル・じゃがいものマッシュサラダ)		

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





9月 13日(月)~17日(金)限定

EAT LAB!!!
MENU



今週の *chef* 越智美恵子



サーモンと湘南野菜のエスカベッシュ

+アンチョビポテト・グリーンサラダ・ライス（神奈川県産の「はるみ」）・冬瓜のコンソメスープ付き

イートインのみ 週替わり「シェフのヒトサラ」 1,000円 (税込)

9月15日(水)からこの3種類になりました!

Deli 今日の自分の体調や気分にあわせて選べる3タイプ

Beauty 美肌セット



- ・トマトすき焼き丼
- ・なすのとろとろ和え
- ・切り干し大根の柚子胡椒ナムル

Support 免疫力アップ



- ・鮭のちゃんちゃん焼き
- ・なすのとろとろ和え
- ・じゃがいものマッシュサラダ

Recovery 疲労回復



- ・甘酢あんの肉団子
- ・切り干し大根の柚子胡椒ナムル
- ・じゃがいものマッシュサラダ

デリ3種 750円 (税込)

デリ3種+ごはん 900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.