

## EATLAB!!!週替りメニュー表 | 2021/12/1~2021/12/31

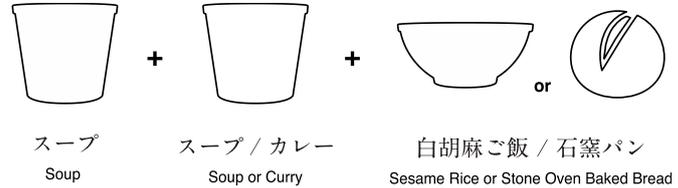
※当日の状況によって予告なくメニューを一部変更させていただくこともございますので予めご了承ください。

店名		営業時間	定価 (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	-
		なくなり次第終了	【期間限定】 サンドイッチ各種 400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	フルサイズ 1,000円 (店内限定) お試しハーフサイズ 500円 (テイクアウト)	数量限定。フルサイズのみ13時以降は30%OFF。 なくなり次第終了
	デリ	11:00~15:00 なくなり次第終了	デリ3種+ごはん 900円 日替わりおにぎり 1個 135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 (おにぎり・おやつは除外)。

		29 月	30 火	1 水	2 木	3 金
Soup Stock Tokyo		【スープ】 オマール海老のビスク、東京ボルシチ、緑の野菜のミネストローネ 【カレー】 茄子と牛ひき肉の辛いカレー				
BENTO PARADISE		販売休止				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	山田 千尋シェフによるクリスマスメニュー「ローストビーフ フォンドヴォー仕立ての赤ワインソース」				
	デリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ローストビーフ丼 (シーザーサラダ, きのことポテトのグラタン)</li> <li>・タンドリーチキン丼 (シーザーサラダ, きのことポテトのグラタン)</li> <li>・塩サバの香味洋風ちらし (シーザーサラダ, きのことポテトのグラタン)</li> </ul>				
		6 月	7 火	8 水	9 木	10 金
Soup Stock Tokyo		【スープ】 オマール海老のビスク、東京ボルシチ、緑の野菜のミネストローネ 【カレー】 茄子と牛ひき肉の辛いカレー				
BENTO PARADISE		販売休止				
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定食「ユッケジャンスープ (牛肉の辛いスープ)」				
	デリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ローストビーフ丼 (シーザーサラダ, きのことポテトのグラタン)</li> <li>・タンドリーチキン丼 (シーザーサラダ, きのことポテトのグラタン)</li> <li>・塩サバの香味洋風ちらし (シーザーサラダ, きのことポテトのグラタン)</li> </ul>				
		13 月	14 火	15 水	16 木	17 金
Soup Stock Tokyo		【スープ】 オマール海老のビスク、東京ボルシチ、緑の野菜のミネストローネ 【カレー】 茄子と牛ひき肉の辛いカレー				
BENTO PARADISE		販売休止				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	石部 具樹シェフによるクリスマスメニュー「牛ほほ肉のやわらか煮 赤ワインソース」				
	デリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やわらか胸肉の鶏天丼 (人参と豆のツナサラダ, パンデキッシュ)</li> <li>・粗挽豚肉と彩野菜のオイスター炒め(人参と豆のツナサラダ, パンデキッシュ)</li> <li>・かつおのマリネ丼 (人参と豆のツナサラダ, パンデキッシュ)</li> </ul>				
		20 月	21 火	22 水	23 木	24 金
Soup Stock Tokyo		【スープ】 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 【カレー】 7種の野菜のラタトゥイユカレー				
BENTO PARADISE		販売休止				
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ	原 天賜シェフによるクリスマスメニュー「牛肉の赤ワイン煮込み~ペーコンソテーを添えて~」				
	デリ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・やわらか胸肉の鶏天丼 (人参と豆のツナサラダ, パンデキッシュ)</li> <li>・粗挽豚肉と彩野菜のオイスター炒め(人参と豆のツナサラダ, パンデキッシュ)</li> <li>・かつおのマリネ丼 (人参と豆のツナサラダ, パンデキッシュ)</li> </ul>				
		27 月	28 火	29 水	30 木	31 金
Soup Stock Tokyo		<b>休館</b> <b>(2022年1/5(水)より再開予定)</b>				
BENTO PARADISE						
TODAY'S CHOICE	シェフのヒトサラ					
	デリ					

## 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





12月 6日(月)~10日(金)限定

EAT LAB!!!  
**MENU**



今週の *chef* 鈴木大輝

ユッケジャンスープ (牛肉の辛いスープ)  
+ 青菜のナムル, キムチ, 無農薬五分搗玄米,  
豆乳ヨーグルト&発酵レモンシロップ

イートインのみ

週替わり「シェフのヒトサラ」 1,000円 (税込)

テイクアウト

シェフのヒトサラ お試しミニBOX 500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

*Recovery* 疲労回復セット

*Beauty* 美肌セット

*Support* 免疫力UPセット



ローストビーフ丼

+シーザーサラダ  
+きのこポテトのグラタン



タンドリーチキン丼

+シーザーサラダ  
+きのこポテトのグラタン



塩サバの香味洋風ちらし

+シーザーサラダ  
+きのこポテトのグラタン

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.