

8/16～9/10 のメニュー

営業時間や販売状況に応じて販売メニューが変わります。
また、下記とは異なるメニューを販売している店舗が一部ありますので、
当日のメニューは店頭にてお確かめください。

8月16日～9月10日のおすすめ商品・新商品

「ムール貝と帆立のシーフードカレー」

ホタテのブイヨンから作られたシーフードカレー。ムール貝と帆立の旨みと香りが
香辛料と溶け合うワイルドな海の幸カレー。

「夏野菜のタコライス」**ディナータイム限定**

夏季限定。オレガノとクミンなどの香辛料が効いたスパイシーなミートソースに、
たっぷりの野菜とチーズを掛け合わせたスープ専門店のタコライスです。

8/16 (Mon)～8/20 (Fri)

- 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
- 帆立とおこげの中華風スープ
- 久米島産もずくとオクラのスープ
- とうもろこしとさつま芋の冷たいスープ
- ムール貝と帆立のシーフードカレー **new**
- 今日のスープ
- 夏野菜のタコライス **ディナータイム限定**

8/23 (Mon)～8/27 (Fri)

- オマール海老のビスク
- 東京ボルシチ
- ユッケジャン
- 生姜入り7種の野菜の和風スープ
- ヴィシソワーズ
- ムール貝と帆立のシーフードカレー
- ゴーヤと豚肉の沖縄風カレー
- 今日のスープ
- 夏野菜のタコライス **ディナータイム限定**

8/30 (Mon)～9/3 (Fri)

- オマール海老のビスク
- 東京ボルシチ
- カムジャタン
- 帆立とおこげの中華風スープ
- 久米島産もずくとオクラのスープ
- とうもろこしとさつま芋の冷たいスープ
- ムール貝と帆立のシーフードカレー
- 今日のスープ
- 夏野菜のタコライス **ディナータイム限定**

9/6 (Mon)～9/10 (Fri)

- スキャンビ(手長海老)のビスク
- 東京ボルシチ
- 豚トロのトマトストロガノフ
- 久米島産もずくとオクラのスープ
- ヴィシソワーズ
- ムール貝と帆立のシーフードカレー
- ゴーヤと豚肉の沖縄風カレー
- 今日のスープ
- 夏野菜のタコライス **ディナータイム限定**

- 「今日のスープ」は、店舗によって異なりますので、店頭にてご確認ください。
- 土日は店長のセレクトメニューです。
- 店頭で販売しているメニューはお持ち帰りいただけます(詳細は店頭にてお尋ねください)。

より詳しい情報はホームページをご覧ください。

www.soup-stock-tokyo.com

- ※ 写真はイメージですので、実際と異なる場合がございます。
- ※ メニューは週替わりで提供しております。
- ※ 特定原材料、産地情報に関しては、店頭にてお問い合わせください。

Soup Stock Tokyoに關しますご意見・ご感想をお寄せください。

0120-961-573 受付時間：10:00～18:00(土日祝・年末年始は除く)

アルバイト募集中。



夜のSoup Stock Tokyo 始めます。

メキシコ生まれのタコスが、アメリカを経由し、
ご飯に合うようアレンジを遂げた、沖縄料理のタコライス。
スパイスを効かせたミートソース、野菜、チーズを
ご飯と一緒に混ぜて、沖縄のオリオンビールとともに楽しみたい。
夏の夜だけの限定メニューです。

ディナータイム限定販売

夏野菜のタコライス 880yen

夏野菜のタコライス + オリオンビール 1,180yen

18:00より販売いたします。売り切れ次第、販売を終了いたしますので、ご了承くださいませ。