

期間限定

“夏だけの、桃のごほうび。”

Peach

Dessrt & Drinks

旬の桃を使った、
ひんやり甘い期間限定メニューが登場しました。
桃のやさしい甘さを楽しむヨーグルトムース、
アールグレイの香りが広がるピーチティー、
爽やかな炭酸にバニラアイスのをせたピーチフロート。
みずみずしい桃の味わいで、
夏のカフェ時間をお楽しみください。



ピーチフロート
¥870



アールグレイピーチティー
¥850



桃のヨーグルトムース
¥890



ふわっと口な

かき氷

期間限定



strawberry Milk

果実ごろっといちごかき氷

¥1,500

国産いちご100%の魅力をぎゅっと閉じ込めて。
甘味のいちごソース × 酸味のコンポートが織りなす、
奥行きある味わい。果肉感、練乳、クリーム、
ドライいちご…重なり合う
“いちごの真髄”をご堪能ください。

中にはゴロッといちごのコンポート



COFFEE Milk

ラム香る大人のコーヒーかき氷

¥1,500

バリスタが豆の選定・焙煎から手がけた、
こだわりのスペシャルティコーヒーを使用。
ゼリー、ブラマンジェ、シロップへと姿を変え、
芳醇なラムクリームと、あとがけの
塩キャラメルソースがその香りと余韻を引き立てます。

中には自家製コーヒーゼリー

PIZZA

当店スタッフが様々な生地を試食した中で、
生地だけ食べても美味しかったダントツ人気のピザ生地を使用。
こだわり抜いたピザ生地に合わせたさまざまな味わいのピザを是非ご堪能ください。

おすすめ



Half & Half Pizza

ハーフ&ハーフピザ



- ・マルゲリータ
- ・ハモンセラーノとベビーリーフのサラダのピザ
- ・クアトロフォルマッジ (+¥100)

¥1,480~

上記3種類からお好みで2種類選んでいただきハーフ&ハーフで
お召し上がりいただけます。いろんな味を楽しみたい方におすすめ!

人気
No.1



Margherita

マルゲリータ



¥1,300

シンプルだからこそ際立つ本格マルゲリータ!
バジルと一緒に煮込んだ自家製トマトソースに
とろ〜りモッツアレラチーズ、香り高いバジルをトッピング。
もっちり&香ばしい生地のおいしさにもこだわりました!



Jamon Serrano & Baby leaf salad

ハモンセラーノと
ベビーリーフのサラダピザ



¥1,480

塩味が特徴のスペイン産の生ハム「ハモンセラーノ」をメイン
にたっぷりベビーリーフを乗せたサラダピザ。ハモンセラーノ
の塩味とバルサミコの酸味が合わさりサラダとの一体感をお楽
しみいただけます。



Quattro Formaggi

クアトロ・フォルマッジ



¥1,530

①ゴルゴンゾーラ ②チェダー ③パルミジャーノ ④モッツアレラ
溶け合った4種のチーズのコクと風味豊かな味わいを存分にお楽しみ
ください。はちみつは、くせがなく淡い香りとソフトな甘さが特徴の
国産はちみつ。チーズとの相性抜群!



Bismarck

ビスマルク



¥1,800

半熟卵のまろやかさと、塩味が穏やかなグアナバダーノのコク
が調和したビスマルクピザ。香ばしく焼き上げた生地の上に、
スペイン産の生ハム「ハモンセラーノ」をのせ、卵をくずしな
がら味わうことで、濃厚さと軽やかさが絶妙に広がります。

TAKE OUT はマルゲリータ / クアトロフォルマッジのみ承ることが可能です!

CURRY



銀座で30年間愛され続けたカレー店「HARE GINZA」

「今日が一番美味しい」をテーマにカレーを作り続けている。

そんなカレーをsoko station 146オリジナルトッピングでご提供！

SINGLE

シングル

¥1350



HALF & HALF

ハーフ&ハーフ

¥1400



FLAVOR

SINGLE --- 下記より1種類お選びください。

HALF & HALF --- 下記より2種類お選びください。

EARTH

アース --- トマトソースで煮込みマイルドに

MASSAMAN

マサマン --- スパイシーな香りと酸味

GREEN

グリーン --- ゴボウが入った個性派

SPECIAL

スペシャル --- 辛口ながらも一番人気

YELLOW

イエロー --- 辛い、うまい、が堪能できる

※とても平いです！！要は量！

カレーにトッピングはいかがでしょう？

TOPPING

SOFT BOILED EGG

温泉たまご

+¥150

RICE

ライス大盛り

+¥150

CROQUETTE

コロッケ

+¥250

GREEN SALAD

サラダ

+¥200

QUICHE

当店は生地から直接スタッフが作っています。
キッシュの中身は季節によって変わります。



QUICHE PLATE

¥1350

キッシュプレート --- サラダ・副菜・スープ付き。
キッシュとのバランスを考えた付け合わせでバランスよく

*TAKEOUTの場合、スープの代わりに副菜を増量してご提供いたします



QUICHE

¥880

キッシュ単品 --- キッシュのみ。
とうもろこしの優しい甘みとベーコンやパンテエッタの塩味
をばしく焼き上げたキッシュです。

DRINK SET



平日限定！

ピザ / カレー / キッシュをご注文のお客様
下記ドリンクを¥2000FFでご注文いただけます。



AMERICANO[HOT/ICED] ¥380
アメリカーノ

LATTE[HOT/ICED] ¥480
ラテ

TEA[HOT/ICED] ¥380
紅茶

APPLE JUICE ¥430
りんごジュース

SIDE MENU

アルコールのおつまみに・もう1品欲しい方に向けたサイドメニュー！
揚げ物、ピクルス、デリと幅広くご用意いたしましたので小腹の空いた方や
ワインやビールなどアルコールに合わせてお好みでお召し上がりください。



FRENCH FRISE

まぐまぐフレンチフライ --- ※14日オリジナルの揚げ

¥600

お好みでソースをお選びいただけます

ケチャップ (+¥30) / マスグード (+¥30)



CARROT RAPE

キャロットラペ

¥280

デリの定番として人気の高いやみつきキャロットラペ。
お酒のおつまみに小腹の空いた方におすすめ！



MACKEREL POTATO

さばポテト

¥380

3.11の東日本大震災にて遭遇した被災地三陸から
生まれたCa va? (サヴァ) 缶を使用！



JAMON SERRANO

スペイン産生ハム「ハモンセラノ」

¥480

塩漬けした後、乾燥・熟成させているので
普通の生ハムにはない塩味が味わえます！
ワインのお供に最適です◎



TAPAS

タパス3種類

¥980

1つずつご提供している3つのタパスメニューを1皿に◎
キャロットラペ・サバポテト・ハモンセラノが
3つセットだとさらにお得★



PLANE

プレーン

¥500

ONE DELICIOUS というブランドの塩分控えめ（塩分 0.1g）で
厳選食材で作られた安心安全な減塩パン。
大人より塩分制限のあるお子様に最適です！わんこのおやつとしても◎



PREMIUM

くらみ+アップル+クリームチーズ

¥750

ONE DELICIOUS というブランドの減塩パン。整腸作用のあるリンゴ、
タンパク質やカルシウム、ビタミン類が豊富なクリームチーズ、
食物繊維が豊富なクルミが入っています。わんこのおやつとしても◎

KIDS

※小学生以下のお子様ご注文いただけます。
（60歳以上のお客様もキッズメニューからご注文いただけます）



Kids Curry

¥650

キッズお野菜カレー --- 7大アレルギー不使用！

自家のお野菜が小さくカットされたやさしく旨みたっぷり！
離乳食終わった1歳ごろから食べられます。

Kids Mini Hamburg

¥650

キッズミニハンバーグ --- 自家の鶏み野菜を入れたデミグラスソースは
お肉もお野菜も食べやすい味わい！
3歳ごろから食べていただけます

KIDS APPLE お子様アップル

¥200

BABY CINO ベビーチーノ

¥200

お子様用の取り分け皿 / お子様用エプロン /

粉ミルク用のお湯 / 離乳食温めなど

上記以外にもお子様用に必要なものがございましたらお気軽にご相談ください

DESSERT

当店は全てのデザートが手作りで！
ドリンクと一緒にご賞味ください。



... TAKE OUT OK!



... ビーガン対応 / プラントベース（植物由来）食品



JAPANESE CHEESE CAKE
日本茶チーズケーキ【抹茶orほうじ茶】

¥750



EARL GREY TERRINE
紅茶のテリーヌ

¥750



AFFOGATO
アフォガード

¥750



CARAMEL POUND
キャラメルパウンド

¥580



PUDDING
豆乳とアーモンドミルクプリン

¥630



SCONE
アールグレイ&ホワイトチョコスコーン

¥630

[TAKE OUT / ¥580]

COFFEE

ROCA Coffee Roaster

ROCA

Licensed Q Arabica Grader という国際資格をもつコーヒープロフェッショナル、山田悠貴氏監修。カフェ運営、セミナー講師、マシン仲介など多岐にわたる活動を通じてコーヒーの魅力を広めており海外イベントへの出店実績も。2025年4月より東京・曳舟に自信の焙煎所兼カフェ「ROCA Coffee Roaster」をオープン。

*コーヒー豆は店頭レジやオンラインストアにてお買い求めいただけます。

ESPRESSO	エスプレッソ	¥450
AMERICANO [HOT/ICED]	アメリカーノ	¥580
CAPPUCCINO	カプチーノ	¥680
LATTE [HOT/ICED]	ラテ	¥680
SOY LATTE [HOT/ICED]	ソイラテ	¥700
OAT LATTE [HOT/ICED]	オーツラテ	¥700
CARAMEL LATTE [HOT/ICED]	キャラメルラテ	¥700
CAFE MOCHA [HOT/ICED]	カフェモカ	¥700
COFFEE FLOAT	コーヒーフロート	¥720

*牛乳は +60 円で豆乳 / +80 円でオーツミルクに変更できます

TEA

MATCHA LATTE [HOT/ICED]	抹茶ラテ	¥700
HOJICHA LATTE [HOT/ICED]	ほうじ茶ラテ	¥700
BLACK SESAME LATTE [HOT/ICED]	黒ごまラテ	¥680
EARL GREY [HOT/ICED]	アールグレイ	¥580

出雲
SPICE LAB.

雲南市に拠点を置き、出雲の農業課題である耕作放棄地を活用して農業や化学肥料を使わず無添加シロップを作っている。
またスパイスを通して地域の農業課題にも取り組んでいる。



CRAFT COLA [SODA/MILK]

¥780

クラフトコーラ --- 10種のスパイスと8種の柑橘を配合したオリジナルレシピのクラフトコーラ。
スパイスと柑橘の香りが調和していくよう、温度管理に気をつけながら手作りされたシロップを使用。
ミルク割りはチャイのような味わいになります。



GINGER CHAI [HOT/ICED]

¥780

ジンジャーチャイ --- 5種のスパイスを配合し、茶葉を蒸出しながら作られたシロップ。
出雲 SPICE LAB. 代表がインドの路上で、蒸う香りに釣られてつい飲み込んでしまったチャイ。
その味を再現しようと試行錯誤して生まれた商品です。



土づくりからこだわり、農薬の使用を最低限まで減らした減農薬栽培
搾りと有機肥料を使用して栽培された安全・安心のりんごを使用して
います。



APPLE JUICE

¥630

りんごジュース --- すっきりとしたフレッシュな甘さで、
飲み進めても飽きのこない、もう一杯飲みたくなるようなおいしさが特徴です。



APPLE SPARKLING

¥880

りんごスパークリング --- 口の中で弾ける炭酸の刺激、
そして炭酸を入れたことによって少しとろみを感じる果汁が特徴です。
炭酸の刺激の後には、りんご本来の香りとフレッシュな甘さが口いっぱいに広がります。

*メニューの商品は店頭の特産コーナーやオンラインストアにてお買い求めいただけます。



新宿ネオンの光のすぐそば、下町情緒あふれるゴールデン街に構える
レモンサワー専門店の OPEN BOOK。日本一のレモンサワーを出す
評判のお店が作ったレモネードシロップでつくるドリンク



OPEN BOOK LEMONADE レモネード [炭酸あり / 炭酸なし / ホット]

¥780

新宿ゴールデン街にお店を構える人気のレモンサワー専門店が作ったノンアルコールの
レモンシロップを使ったドリンクメニュー。

炭酸が苦手な方や冷えた身体には炭酸なしやホットもおすすめ◎

もちろん炭酸ありでレモンスカッシュもOK! お好きな飲み方をお選びください!

SHINRA

「感性に潤いを。」というコンセプトを掲げ、素材が秘める味や
香りの新たな可能性を引き出すノンアルコールブランド。



HERBAL SODA "Reiu"

¥780

ハーバルソーダ "レイウ" ... SHINRA x tomei / 透明愛好家とコラボレーションドリンク。
ジュンベリーとラベンダー、ベルガモット等のハーブと果実を使用。

心が通き通るような静けさをもたらす雨をイメージして「Reiu 雫雨」



「Uプロダクツ」は自然な食材で作るナチュラルシロップ製造・販売を行っている。
otogiシロップは、おとぎ話をモチーフに華やかな香りや色味にこだわった飲む物語。
アラジンや人魚姫を始め、おとぎ話の世界観をテーマにした大人もお子さまも楽しめる商品



YOIYAMIRO COLA

¥780

宵闇色のコーラ ... トワイライトカラーの空が広がる場面が印象的な
「アラジン」を題材にしたクラフトコーラ。香水のようなエキゾチックな
スパイスの香りに飲みたい世界へ誘われますか。



YONAGI BLUE HAWAII

¥780

夜風のブルーハワイ ... 静かな夜の海で静かに消える人魚姫をテーマにした
ブルーハワイシロップ。一般的なブルーハワイと違い、心を落ち着かせるラベンダー
と柑橘、ジュンベリーの香りが広がります。

*メニューの商品は店頭の商品コーナーやオンラインストアにてお買い求めいただけます。

年間100種類以上の野菜を育てるオーガニック農園を営みながら
築130年になる農村民家を改修しカフェ営業も行う HOMEMAKERS



CRAFT GINGER [HOT/SODA]

¥750

シトラスジンジャー --- 農薬・化学肥料を使わず育てた生姜が主役。

その生姜と小豆島育ちの柑橘の果汁、オーガニックスパイス、種子島産さび砂糖を
あわせて丁寧に煮だしてつくったシロップを使用。

生姜のピリッとした辛味と柑橘の爽やかな酸味、さび砂糖のコクのある甘みが絶妙です！

Original Ginger Beer HAKKO GINGER

「本物を味わって欲しくて、醸造所を作りました」

オーストラリアで飲んだ自家製ジンジャービアの美味しさを、たくさんの方に味わって
もらいたいという想いから北海道のニセコ日本初の自社製造ジンジャービアを設立。



HAKKO GINGER Lemonade

¥680

レモネード --- 原材料はスタンダードと全く同じですが、生姜、レモン、

唐辛子の2種を使用し、辛さは優しく仕上げ、濃いレモンをしてレモネード感を出しました。

ハッコウジンジャーレモネードの全ての売上利益を「北海道レモネードの会」へ寄付致します。

OATSIDE

プラントベース食品が好きな人もそうでない人も、

おいしいと思ってもらえるオーツミルクづくりにこだわるブランド



OAT MILK CHOCOLATE [HOT/ICED]

¥650

オーツミルクチョコレート [ホット/アイス] ---

ミルクじゃないのに、濃厚でとろける。

オーツのまろやかさと、ダークチョコのリッチなコクが掛け合う。

プラントベースのドリンクなので乳糖ゼロ。甘すぎず、でもちゃんと満たされる。

*メニューの商品は店頭の商品コーナーやオンラインストアにてお買い求めいただけます。

体調に合わせて選びたい。日本生まれの漢方ベースに作られた
ノンカフェインのクラフトハーブティー。



OAT MILK CHAI

¥780

オーツミルクチャイファ --- 腸胃腸を強く優しく健康に關
リリラックス効果のあるナツメや、体を温める生姜をはじめ、
さまざまなスパイスとオーツミルクの甘さがうまく調和してくれる
健康バランスを養える生姜ティー。



BALANCE TEA

¥750

バランスティー --- 腸日々の健康が気になる腸
通りに役立つ芍薬の花や、免疫力アップのヒュウガトウキを配合し、
むくみ予防や腸内環境のサポート。妊婦中の方にもおすすめです。



ENERGY TEA

¥750

エナジーティー --- 腸疲れを減めたくない、エネルギーが欲しい腸
国産オーガニックのレモンダースのすっきりとした香りと
エネルギーを補う高麗人參やヒュウガトウキで造る。
美容に良いとされているナツメも入っております。



RELAX TEA

¥750

リラックスティー --- 腸疲れた時、癒しのひととき腸
ハチミツのような香りのオーガニックカモミールに
国産アップルミントの爽やかな香り、
東洋のカモミールと呼ばれる香り高い花の葉を使用。

*メニューの商品は店頭の特販コーナーやオンラインストアにてお買い求めいただけます。

当店でくつろいでいただくために厳選したアルコールメニュー。

あまり見かける機会の少なくストーリーがあるブランドやアルコール度数の低いものまでご用意しております。
「ランチメニューやタバスメニューと召し上がってみたい」という気持ちから選んだ商品です。



ASOBI -PALE ALE-

¥740

かけはしブルーイング

2020年に京都府南丹波町から誕生したビールブランド。

ビール作りを通じて豊かな自然環境を守ってきたいという思いから、
地元の特産野菜に取り組んでいる。



CIRAFFITI -Session IPA-

¥630

クラフトビールと同じ製法・原材料でつくられたローアルコール・クラフトビール「シラフィティ」。
ローアルコールとは思えない、ホップの苦味、注いだ瞬間に立ち上がる柑橘系の爽やかな香りが
クセになる。からやかで飲みやすくしっかり感じる香りと苦味が特徴的。

アルコール度数：0.5%



CIRAFFITI -Sour Ale-

¥630

これがビール?!と感じさせるフルーティでゴクゴク飲めてしまう。

開けた瞬間香るシトラホップの爽やかな香りと、オレンジやレモンを丸ごとかじったような
フレッシュな「酸味」が特徴。ビールが苦手でも飲みやすい味わい。

アルコール度数：0.5%



UMESHU by ss146

¥650

soko station 146

当店スタッフが作った自家製梅酒。ホワイトリカーやブランデーなどさまざまな試作し、
1年間寝かせ込み綺麗な琥珀色に！

梅の風味もしっかり感じられすっきりと爽やかな飲み心地



REAL LEMON SOUR by OPEN BOOK

¥800

OPEN BOOK

新宿ゴールデン街にお店を構える人気のレモンサワー専門店、OPEN BOOK。

店舗と同じリアルなレモンサワーを楽しんでもらいたいという思いが込められており、

オーナー自身が蔵元である奄美大島に1週間滞在し、時間をかけて細かな味の調整を行った
完全無添加のリキュールを使用。



RICE MAGIC-スパークリング純米大吟醸

300ml / ￥1200

瓶の中で米と米こうじのみで発酵させた日本酒。
発酵の過程でアルコールとともに造られる炭酸ガスを瓶の中に封じ込めている製法。
添加物を一切使用していない、まさにナチュラルな甘味・酸味が特徴です。
アルコール度数：7度



RICE MAGIC-スパークリングRED

300ml / ￥1200

新潟県産酒造好適米と古代米で造ったスパークリング日本酒。
この古代米に含まれるアントシアニン（ポリフェノールの一類）は
ビタミンB群を多く含んでいて栄養価が高いことが特徴です。
アルコール度数：7度



CABERNET SAUVIGNON (チリ)

375ml / ￥1800

鮮烈なカシス、チェリー、プラムの香りにミントやコショウなどスパイスの香りが複雑性を与えている。
エレガントでしっかりとした骨格を持つ果実味豊かで深い味わい
タイプ：赤 / フルボディ
アルコール度数：13%



CHARDONNAY (チリ)

375ml / ￥1800

爽やかなシトラスの香りに、黄リンゴやパインなどの果実味。
すっきりした酸味がバランスよく調和した、洗練された味わいの白ワイン
タイプ：白 / 辛口
アルコール度数：12.5%

***冷蔵ショーケースの中の一部の商品は TAKE OUT 可能です！
お気軽にスタッフへお声掛けください。**