

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てさまざまな味わいのピザを是非ご堪能ください。

Margherita マルゲリータ



PRICE
¥1,300

人気
No.1

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〜りモッツァレラ
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！

Half & Half Pizza

ハーフ＆ハーフピザ



PRICE
¥1,480-

おすすめ

- ・マルゲリータ
- ・ハモンセラ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)

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！

Quattro Formaggi クアトロ・フォルマッジ



PRICE
¥1,530

①ゴルゴンゾーラ ②チェダー ③パルミジャーノ ④モッツァレラ

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！

Jamon Serrano & Baby leaf salad

ハモンセラノとベビーリーフのサラダピザ



PRICE
¥1,480

塩味が特徴のスペイン産の生ハム「ハモンセラノ」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。

TAKE OUT はサラダピザ以外で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

*とても辛いです!! 要注意!

カレーにトッピングはいかがでしょう？

TOPPING

TANDOORI CHICKEN

タンドリーチキン

+¥380

CROQUETTE

コロッケ

+¥250

SOFT BOILED EGG

温泉たまご

+¥150

GREEN SALAD

サラダ

+¥200

+RICE

ごはん大盛り

+¥150

QUICHE

サバや野菜野菜がごろっと入った当店オリジナルキッシュ

3.11 の東日本大地震にて衰退した被災地三陸から復興支援のために開発された
Ca va (サヴァ)? 缶を使用! 復興への願いが込められたおいしいサバ缶です。



QUICHE PLATE

¥1300

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。

鯖と野菜を中心にトマトの酸味でさらに美味しく

平日ランチにお得に美味しいドリンクはいかがでしょう?

テイクアウトカップでもご提供できますので、会社や公園などに持ち帰るのも OK!

お気軽にお声かけください。

DRINK SET



平日限定!

お好きなドリンクを¥200 引き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

さくさくフレンチフライ --- ss146 オリジナルの味付け

¥600

お好みでソースをお選びいただけます

ケチャップ (+¥30) / マスタード (+¥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衰退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「ハモンセラーノ」

¥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◎

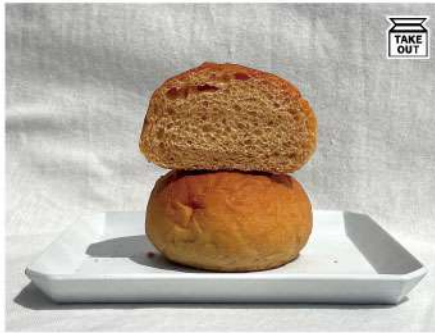


TAPAS

タパス3種盛り

¥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・ハモンセラーノが
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

くるみ + 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の中からご注文いただけます）



Kids Curry

¥650

キッズお野菜カレー --- 7大アレルゲン不使用！

国産のお野菜が小さくカットされたやさしく甘みたっぷり！

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 --- 国産の刻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

期間限定

かき氷

氷の中までこだわりの一皿

こだわり抜いた素材と、遊び心ある組み合わせで仕上げた2種の特別なかき氷。
ふわふわ氷に重なるのは、味も香りもストーリーも深い、私たちならではの一杯です。



STRAWBERRY SHAVED ICE

果実ごろっといちごかき氷

¥1500

その時期にもっとも美味しい国産いちごを100%使用。
果肉ごろっと自家製コンポートの爽やかな酸味を
氷の中に仕込み、甘みのあるいちごソースと練乳を
重ねて、いちごの魅力を最大限に引き出しました。
仕上げに、クリーム、フリーズドライいちごを重ねて、
味・食感・彩りまで楽しめる、まさにいちご尽くし
のご褒美かき氷です。



COFFEE SHAVED ICE

ラム香る大人のコーヒーかき氷

¥1500

コーヒーの国際資格を持つバリスタが豆の選定から
焙煎まで監修した、香り高いスペシャルティコーヒーを
贅沢に使用。かき氷の中にはコーヒーゼリー、
クリーミーなブラマンジェまで楽しめる。
芳醇なラム入りクリームと塩キャラメルソースが
コーヒーの深みを引き立てます。ほろ苦さと甘さが
織りなす、まさに“大人ののためのかき氷”です。

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



COFFEE JELLY

三層の珈琲ゼリー

¥680



EARL GREY TERRINE

紅茶のテリーヌ

¥750



CHOCOLATE BANANA POUND

チョコバナナパウンド

¥580



PUDDING

豆乳とアーモンドミルクプリン

¥630



AFFOGATO

アフォガード

¥750

COFFEE

ROCA

ROCA COFFEE ROASTER

JHDC2020 ファイナリストと Licensed Q Arabica Grader が始めたブランド。

珈琲を永遠にというコンセプトのもと、カフェ運営、セミナー、マシン仲介などコーヒーのトータルサポートをメインに活動中。

2025 年 4 月、曳舟に焙煎所兼カフェをオープン。

* 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
OATS 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

===== COFFEE メニュー内であれば、2 杯目以降
上記価格より 200 円 OFF でお楽しみいただけます。 =====

TEA

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

COFFEE BEANS

深煎り

DARK ROAST



[特徴] チョコレートのような甘さとほろ苦さが後を引く、
いつまでも飲みたくなるような味わい。
ミルクと合わせると最高に美味しいです。

[産地] ブラジル

[標高] 1400m

[焙煎] 深煎り

[苦味] ●●●●○

[酸味] ●○○○○

[焙煎士] Yuki Yamada



浅煎り

LIGHT ROAST



[特徴] グレープやプラムのようなジューシーな果実味に、ブラウン
シュガーの甘みが調和。程よい酸味と甘みがバランスよく感じられ、
華やかで奥行きのある味わいが楽しめます。

[産地] エチオピア

[標高] 1950~2150m

[焙煎] 浅煎り

[苦味] ●○○○○

[酸味] ●●●○○

[焙煎士] Yuki Yamada



SPECIAL SELECTION

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
農薬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3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、茶葉を煮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、漂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



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。

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。



CRAFT COLA " Jiu "

¥780

クラフトコーラ " ジウ " --- キーボタニカルのタイムが香るハーバルクラフトコーラ。ちょっとほろ苦いタイムを中心としたハーブ類、柑橘、スパイスが織りなす繊細な香りが特徴的。草木を潤す恵みの雨をイメージして「Jiu 慈雨」



CRAFT GINGER " Kau "

¥780

クラフトジンジャー " カウ " --- エルダーフラワーやカモミールの気品のある白い香りと、ショウガの吹き抜ける爽やかな刺激を編み込んだ華やかなジンジャエール。咲き誇る花に降り注ぐ雨をイメージして「Kau 華雨」



HERBAL SODA " Reiu "

¥780

ハーバルソーダ " レイウ " --- SHINRA × 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。心が透き通るような静けさをもたらす雨をイメージして「Reiu 零雨」



プロダクツ

「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妖しい世界へ誘われませんか。



YONAGI BLUE HAWAII

¥780

夜凧のブルーハワイ --- 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。



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、種子島産きび砂糖を
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、きび糖のkok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
もらいたいという思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番搾りを使用し、辛さは優しく仕上げ、追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。



HAKKO GINGER Standard

¥700

スタンダード --- 「ビア」とついていますが、ノンアルコール！

イギリス発祥・300年以上の歴史を持つ伝統的な発酵ドリンク。国産の有機生姜・レモン・
唐辛子を蝦夷山椒の天然酵母で発酵させ、奥深いkokとスパイシーな刺激が楽しめる一本。
シュワッと爽快な微炭酸&ほのかな甘さの絶妙バランス！



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と
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

¥780

レモネード [炭酸あり / 炭酸なし / ホット] ---

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。

炭酸が苦手な方には炭酸なし、冷えた身体にはホットもおすすめ◎

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

TYNK

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。



OATS MILK CHAI

¥780

オーツミルクチャイラテ --- ■胃腸を強く優しく健康に■
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
健康バランスを整える生薬ティー。

BALANCE TEA

¥750

バランスティー --- ■日々の健康が気になる■
巡りに役立つ芍薬の花や、活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。妊娠中の方にもおすすめです。

ENERGY TEA

¥750

エナジーティー --- ■疲れを溜めたくない、エネルギーが欲しい■
国産オーガニックのレモングラ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温活を。
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

リラクスティー --- ■疲れた時、癒しのひととき■
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菊の花を使用。

*メニューの商品は店頭の物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。

soko
station
146

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
「ランチメニューやタパスメニューと召し上がってもらいたい」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年に京都府与謝野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いききたいという思いから、
地元の環境課題に取り組んでいる。

**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。かる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試作し、
1年間漬け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さっぱりとした飲み心地

**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

福島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種）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

375ml / ￥1800

熟したブラックチェリーやカシスリキュールを思わせる甘い香り、

まろやかな果実味と穏やかな酸味が特徴の赤ワイン。

タイプ：赤 / ミディアムボディ ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%



CHARDONNAY

375ml / ￥1800

トロピカルフルーツやハチミツを連想させる華やかな果実味に、

なめらかな酸味が特徴の辛口白ワイン。

タイプ：白 / 辛口 ぶどう品種：シャルドネ 100%

*** 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。**