

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、プラマンジェ、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

期間限定で復活


carrot cake

キャロットケーキ

しっとり焼き上げたキャロットケーキに、なめらかなクリームチーズフロスティングを重ねた一品。ほんのり香るスパイスとナッツの食感が心地よく、やさしい甘さが口いっぱい広がります。

コーヒーとの相性も抜群で、日常に小さな贅沢を添えてくれるデザートです。

¥800



クリームチーズ
フロスティング



キャロットスポンジ

スープを飲み干したくなる

韓国うどん

しっかり満足、でも重すぎない。



優しいのに、コク深い

夜に人気の鍋メニューから生まれた一杯。
牛骨スープをベースにした、新作うどんが登場。
やわらかい鶏肉、ネギ、ホクホクのジャガイモに、
でん粉を使用したコシのあるもちもちうどんを合わせ、
さらっと食べられる一杯に仕上げました。

また、トッピングのキムチ・韓国海苔が
スープに溶け込み、味わいにさらに深みをプラス。
最後まで飽きずに楽しめる、満足感のある一杯です。

※うどんには、微量のアルコールが含まれております。

¥1180

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。

おすすめ



Half & Half Pizza

ハーフ&ハーフピザ



- ・マルゲリータ
- ・ハモンセラノー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。
もちもちと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

ハモンセラノーと
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「ハモンセラノー」をメイン
にたっぷりベビーリーフを乗せたサラダピザ。ハモンセラノー
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。



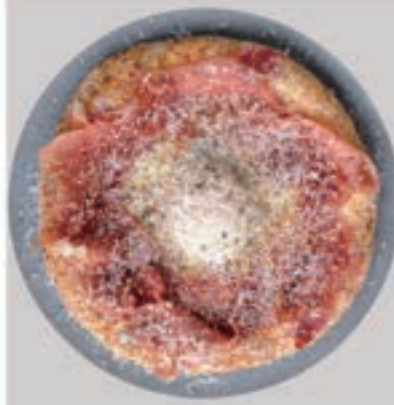
Quattro Formaggi

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バルミジャーノ 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、くせがなく爽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

半熟卵のまるやかさと、塩味が穏やかなグラナダダーノのコク
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「ハモンセラノー」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

HARE
GINZA

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

SOFT BOILED EGG +¥150
温泉たまご

RICE +¥150
ライス大盛り

CROQUETTE +¥250
コロッケ

GREEN SALAD +¥200
サラダ

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!

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

¥600

さくさくフレンチフライ --- ss146オリジナルの味付け

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

¥280

キャロットラペ

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

¥380

さばポテト

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

¥480

スペイン産生ハム「ハモンセラノー」

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

¥980

タパス3種類り

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・ハモンセラノーが
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大アレルギー不使用！
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

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



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

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

COFFEE BEANS

深煎り

DARK ROASTED



[フレーバー] ダークチョコレート・ローストアーモンド

[特徴] 深みのあるフレーバーが特徴。

苦味とボディがしっかり感じられ香りや余韻もバランス良く楽しめる

[産地] ブラジル

[標高] 1000～1100m

[苦味] ●●●●○

[酸味] ●○○○○

[焙煎] ROCA Roasted Coffee



浅煎り

LIGHT ROASTED



[フレーバー] シトラスフルーツ、フローラル、ブラウンシュガー

[特徴] まるでレモンティーを思わせる爽やかな柑橘の酸味。

ブラウンシュガーのような甘さとジャスミンティーのような

フローラルさが後を引きます。

[産地] エチオピア

[標高] 1800～2200m

[苦味] ●○○○○

[酸味] ●●●○○

[焙煎] ROCA Roasted Coffee



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つい飲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。



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! お好きな割り方をお選びください!

SHINRA



HERBAL SODA " Reiu "

¥780

ハーバルソーダ " Reiu " ... 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用をイメージして「Reiu 零用」



「Uブダクツ」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

青藍色のコラ ... 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
と相橋、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。



CRAFT GINGER [HOT/SODA]

¥750

シトラスジンジャー --- 農業・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香搾りを使用し、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。

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kokが掛け合う。
プラントベースのドリンクなので罪悪感ゼロ。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。

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。



OAT 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 ■
適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

リラックスティー... ■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。

E CA QUI

E CA QUI (エカキ) は、西洋漢方の知恵をもとに、
植物が本来持つ美しさと味わいを再発見する、ボタニカルインフュージョン・ブランドです。

厳選されたハーブやスパイス、果実が織りなす奥深い香りや風味が、
日々の感性をやさしく刺激し、心と身体に寄り添うひとときをお届けします。

当店では、全てノンカフェインの商品を取り扱っています。



Klimt's Garden

¥750

■ 咲きこぼれる、花々の一杯 ■

バラやマロウブルーが咲き広がる香りに、柑橘の爽やかさとどくだみのやさしい甘みを添えて。新しさの中にどこか懐かしさが香る、心に咲くひとときをお楽しみください。

レモングラス | ドクダミ | レモンピール | レモンマートル | ローズベタル |
マリーゴールド | マロウブルー



Pre-mom

¥750

■ 赤いめぐりの、養生茶 ■

妊娠初期から授乳期まで寄り添う、香料不使用のマタニティーブレンド。
葉酸や鉄分を含む果実と、ルイボスやナツメなど、女性にやさしい素材を丁寧に調合。
ナツメ | ルイボスティー | リンゴ | 柿



黒文字ノワール

¥750

■ 森林浴のようなブレンドティー ■

黒文字や熊笹など、日本の野草を中心に調合した、ボタニカルブレンドティー。
森林浴を思わせる清らかな香りが心と身体をやさしく包み込み、緊張をほぐしながら、
健やかな日々をそっと支えます。

クロモジ | クマザサ | ネムノキ | アンジェリカルート | リンデン

*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。



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バスメニューと召し上がってほしい」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・原材料で作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。かろ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年間漬け込み綺麗な琥珀色に！

梅の風味もしっかり感じられずっぱ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竜美大島に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。**