



LUNCH MENU

11:30～14:30 (L.O.14:00)

ランチセット

2,200yen

☆前菜(下記より、1品お選びください。)

1. カニカマアボカドのサラダ
2. パテドカンパーニュ(または鶏のガランティエヌ)のサラダ
3. ガスパチョとグリーンサラダ

☆メインディッシュ(下記より、1品お選びください。)

1. 鶏肉と夏野菜のトマト煮込み
2. メカジキのグリル 焦がしバターソース
3. 和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み(プラス770yen)
4. 豚肉と孺恋夏野菜カレーライス
5. ホタテ貝柱とエビたつぶりのシーフードドリア

☆自家製パン(パンの追加は1カット110yen、バター1枚110yen)

☆コーヒー又は紅茶(HOT/ICE)、カプチーノ(プラス55yen)

ランチ・アラカルト

☆ガスパチョ、又は本日の特製スープ 550yen

☆デザート

- | | |
|--------------------|--------|
| 1.ルビーグレープフルーツのグラニテ | 550yen |
| 2.ガトーショコラ バニラアイス添え | 550yen |
| 3.洋梨の焼きプリン | 550yen |

・小学生以下のお子様の場合は、セットでなく単品でカレーかドリアを1540yenでお召し上がりいただくことができます。

・小学生以下のお子様の場合でランチセットをご注文された場合はソフトドリンクをジュース(アップルかグレープ)にすることができます。

料金は税込となります。



DINNER MENU

17:30～21:00 (L.O.20:00)

A. コース料理 (詳細は次ページをご覧ください。)

☆テール カジュアルコース 4,400yen

前菜1品+ **小さなスープ**+ **メイン1品** +パン+デザート+カフェ

1. 鶏肉と夏野菜のトマト煮込み
2. メカジキのグリル 焦がしバターソース

☆ヴァン セミコース 6,600yen

前菜1品+ **スープ**+**茄子のトマトソースグラタン**+**アクアパッツァ**
+パン+デザート+カフェ

又は

前菜1品+ **スープ**+**タコマリネ**+**牛ホホ肉の赤ワイン煮込み**
+パン+デザート+カフェ

☆ソレイユ フルコース 8,800yen

前菜1品+**スープ**+**茄子のトマトソースグラタン**
+**アクアパッツァ**+**牛ホホ肉の赤ワイン煮込み**
+パン+デザート+カフェ

テーブルチャージとして、お一人様 220 円を別途加算させていただきます。

恐れ入りますが、1グループで同じコースをご注文いただきますようお願い申し上げます



料金は税込となります。

～コース料理の内容～

●前菜 (下記より 1 品お選びください。)

1. カニカマとアボカドのサラダ
2. パテドカンパーニュ(または鶏のガランティース)のサラダ
3. ローストビーフサラダ (2名様より)
4. 帆立貝柱とブロッコリーのクリーム仕立て (2名様より)

●スープ ガスパチョスープ

●温菜又はタコのマリネ・ピクルス添え (ヴァン、ソレイユコースのみ)

●メインディッシュ

●パン 自家製パン (パンの追加は1カット 110yen、バター1枚 110yen)

●デザート (下記より 1 品お選びください。)

1. ルビーグレープフルーツのグラニテ
2. ガトーショコラ バニラアイス添え
3. 洋梨の焼きプリン

●カフェ：コーヒー又は紅茶 (HOT/ICE), カプチーノ



B. ダイナー アラカルト

ガスパチヨ	550yen
シェフサラダ	1,320yen
ローストビーフサラダ (2人前)	2,640yen
帆立貝柱とブロッコリーのクリーム仕立て (2人前)	2,640yen
鶏肉と夏野菜のトマト煮込み	1,870yen
メカジキのグリル 焦がしバターソース	1,870yen
アクアパッツア	2,970yen
和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	2,970yen
豚肉と孺恋夏野菜カレーライス	1,540yen
ホタテ貝柱とエビたっぷりのシーフードドリア	1,540yen
ライス	220yen
自家製パン (追加のパン1カット 110yen)	220yen
バター1枚	110yen

デザート

ルビーグレープフルーツのグラニテ	550yen
ガトーショコラ バニラアイス添え	550yen
洋梨の焼きプリン	550yen

料金は税込となります。



テーブルチャージとして、お一人様 220 円を別途加算させていただきます。

DRINK MENU

コーヒー・紅茶 (HOT/ICE)	550yen
カプチーノ	605yen
ハーブティー	550yen
(その日の体調や気分によって 51 種類からお選びいただけます。 レジ横のテーブルでセルフでお入れください。)	
アルプス信州りんご 100%ジュース	880yen
アルプス信州もも 100%ジュース	880yen
ウィルキンソン ジンジャエール	550yen
ビール (小瓶)	660yen
ウイスキーブラックニッカ (ハイボール・水割り)	660yen
ノンアルコールビール (小瓶)	660yen
ノンアルコールワイン (赤・白)	880yen
ノンアルコールスパークリングワイン	1,100yen

料金は税込となります。



☆グラスワイン

ニューヨーク／ラッシャン・オーク・シャルドネ 2015（白） NY/Russian Oak Chardonnay（White） 辛口	770yen
ニューヨーク／ハンガリアン・オーク・メルロー 2012（赤） NY/Hungarian Oak Merlot（Red） ミディアムボディ	770yen
ニューヨーク／アケボク・エステート・ブレンド 2010（赤） NY/Aquebogue Estate Blend（Red） ミディアムボディ	990yen
ニューヨーク／アケボク・エステート・カベルネ・ソーヴィニオン 2015（赤） NY/Aquebogue Estate Cabernet Sauvignon（Red） ミディアムボディ	1,210yen
ニューヨーク／アケボク・エステート・メルロー 2015（赤） NY/Aquebogue Estate Merlot（Red） ミディアムボディ	1,320yen
グラススパークリングワイン	1,100yen



☆ボトルワイン

ニューヨーク／ラッシャン・オーク・シャルドネ 2015（白）
NY/Russian Oak Chardonnay（White） 4,400yen
辛口

ニューヨーク／ハンガリアン・オーク・メルロー 2012（赤）
NY/Hungarian Oak Merlot（Red） 4,400yen
ミディアムボディ

ニューヨーク／アケボク・エステート・ブレンド 2010（赤）
NY/Aquebogue Estate Blend（Red） 4,950yen
ミディアムボディ

ニューヨーク／アケボク・エステート・カベルネ・ソーヴィニオン 2015（赤）
NY/Aquebogue Estate Cabernet Sauvignon（Red） 6,600yen
ミディアムボディ

ニューヨーク／アケボク・エステート・メルロー 2015（赤）
NY/Aquebogue Estate Merlot（Red） 7,700yen
ミディアムボディ

スパークリングワイン 5,500yen

料金は税込となります。



C. サイド・メニュー

自家製ピクルス	550yen
オリーブ	550yen
ミックスナッツ	550yen
スナック菓子	550yen
チョコレート	550yen

。

料金は税込となります