

# Dinner Menu

※価格はすべて税別となります

2017年4月 ver01

## ○アラカルト

お勧めの一品 地野菜のプレート(冬季はせいろ)	400円/大盛	780円
真鱈の白子のムニエル		730円
清祥庵フライドチキン(ハツ、砂肝、ぼんじり)お酒のお供に		380円
アショア【バスク地方郷土料理】		680円
グリルシュリンプとコリアンダークリームソース		780円
アヒ(マグロ)のカルパッチョ ビックアイランドスタイル		980円
フランス産ソーセージとリヨンの乗ったカスレ		980円



真鱈の白子ムニエル



地野菜蒸籠蒸し

ガーリックトースト		450円
フレンチフライポテト(1~2人前)		500円
イベリコ豚のスペアリブBBQ(2本)		580円
牡蠣のグラタン		680円
クラムチャウダーのパイ包み		680円
魚介のアヒージョ		750円
和牛トリッパのトマト煮込		880円
生ハム&サラミ&カラスミのお酒のお供に肴プレート		980円
シーフードカクテル(数量限定)		1,280円



シーフードカクテル



生ハム&サラミ&カラスミ

## ○単品パスタ

ボンゴレビアンゴ		780円
地野菜と昆布のペペロンチーノ		780円
明太子ソース		880円
牛挽き肉のボロネーゼ		980円
こだわり地野菜のジェノベーゼ		980円
ポルチーニのカルボナーラ		1,100円
牡蠣と生ハムのペペロンチーノ		1,200円



ボンゴレ



地野菜と昆布のペペロンチーノ



明太子ソース



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ



牛挽き肉のボロネーゼ



こだわり地野菜のジェノベーゼ



ポルチーニのカルボナーラ

## ○肉・魚料理

若鶏のコンフィ食べ比べ		1,100円
和牛ハツのサイコロステーキ	200g 1,300円/100g	700円
NZ産仔羊の肩ロースのグリル		1,600円
米産バベツステーキ		1,700円
若鶏のグリル トマトソース	320g 1,400円/160g	800円
豚コンフィのミラノ風カツレツ	220g 1,500円/110g	800円
定番肉料理「ヤマニ味噌マリネ豚ロース」	300g 1,100円/150g	650円
米産ブラックアンガス牛のステーキ		1,800円
牛100%手ごねハンバーグ(数量限定)		1,200円



若鶏のコンフィ



手ごねハンバーグ



スプリングラム



バベツステーキ



アンガス牛のステーキ



ヤマニ味噌マリネ豚ロース 300g

プレミアム牛シチュー(スネ、タン、テール入り 数量限定) 1,700円

本日の魚のグリル 1,180円～

銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬(数量限定) 1,200円

本日の魚グリル乗せアクアパッツア 1,480円～



プレミアム牛シチュー



銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬



本日の魚のグリル

## ○締めの一品

台湾薬膳さっぱりもつスープ四神湯(スーシェンタン) 580円

海南チキングリル&ライス 780円

薬膳カレー 780円

チキン薬膳カレー 1,180円

ご当地ブランド 薬膳八千代カレー 1,180円

薬膳カツカレー 1,380円

すっぽんの雑炊 1,180円

鮑の雑炊 1,180円

ブイヤベース風リゾット 1,180円

洋風チラン押し寿司(事前予約) 1,580円

洋風手毬寿司5つ(事前予約) 1,580円



薬膳カレー



チキン薬膳カレー



洋風手毬寿司

## ○ライス&ピザ

千葉県産 薬膳米

70円

ソレイユ特製ポップオーバー

180円



ポップオーバー

## ○本日の菓子

佐倉木村屋の餡を使った自家製あんみつ(数量限定)

530円

貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユのガトーコレクション(数量限定)

780円

貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユの焼き菓子

180円～

貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユのケーキ

350円～



自家製あんみつ



ガトーコレクション

