

# Lunch Menu

※価格はすべて税別となります

2017年4月ver01

○パスタ(+400円で前菜、スープ、ワンドリンク付) 更に+400円で野菜、+200円でアイス付)

- |                  |        |
|------------------|--------|
| 1.ボンゴレビアンコ       | 780円   |
| 2.地野菜と昆布のペペロンチーノ | 780円   |
| 3.明太子ソース         | 880円   |
| 4.牛挽き肉のボロネーゼ     | 980円   |
| 5.無農薬地野菜のジェノベーゼ  | 980円   |
| 6.ポルチャーニのカルボナーラ  | 1,100円 |
| 7.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



無農薬地野菜のジェノベーゼ



ポルチャーニのカルボナーラ



○お料理セット(薬膳米、前菜、野菜プレート、スープ、ワンドリンク付)

- |                 |                         |
|-----------------|-------------------------|
| 若鶏のコンフィ食べ比べ     | 1,700円                  |
| 和牛ハツのサイコロステーキ   | 200g 2,000円/100g 1,600円 |
| NZ産仔羊の肩ロースのステーキ | 2,100円                  |
| 米産バベットステーキ      | 2,400円                  |



若鶏のコンフィ



和牛ハツのサイコロステーキ200g



バベットステーキ

- |                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| 米産ブラックアンガス牛のステーキ    | 2,500円                  |
| 定番肉料理「ヤマニ味噌マリネ豚ロース」 | 300g 1,800円/150g 1,400円 |
| 若鶏のグリル トマトソース       | 320g 2,100円/160g 1,700円 |
| 豚コンフィのミラノ風カツレツ      | 220g 2,300円/110g 1,850円 |
| 牛100%手ごねハンバーグ(数量限定) | 1,780円                  |



アンガス牛のステーキ



ヤマニ味噌マリネ豚ロース  
300g



若鶏のグリルトマトソース  
160g



手ごねハンバーグ

プレミアム牛シチュー(スネ、タン、テール入り 数量限定)	2,400円
本日の魚のグリル	1,700円～
銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬(数量限定)	1,980円
本日の魚グリル乗せアクアパッツア	2,000円～



プレミアム牛シチュー



本日の魚のグリル



銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬



アクアパッツア

○カレー(+400円で前菜、スープ、ワンドリンク付、更に+400円で野菜、+200円でアイス付)

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	1,180円



薬膳カレー



チキン薬膳カレー



薬膳八千代カレー  
※プレートは付いていません

○ライス&キッズ

千葉県産 薬膳米	70円
ソレイユ特製ポップオーバー	180円



千葉県産 薬膳米



ポップオーバー

※画像はイメージです

○予約制コース(前日までのご予約となります)

鶏コース「前菜1品・鶏料理・パスタ・デザート」	3,000円
豚コース「前菜2品・豚料理・パスタ・デザート」	4,000円
魚コース「前菜2品・魚料理・パスタ・デザート」	4,000円
牛コース「前菜2品・魚&牛料理・パスタ・デザート」	5,000円



野菜プレート

※ランチタイムは2時間制となっております。  
※ランチタイム、混雑時の個別会計はご遠慮頂いております。