

Lunch Menu

※価格はすべて税別となります

2017年7月

○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)

地野菜と昆布のペペロンチーノ	780円
新 地野菜とゆず胡椒のペペロンチーノ(辛口)	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



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



ポルチーノのカルボナーラ



○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 1,500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

★お勧め肉料理「ヤマニ味噌マリネ豚ロース」

		2,500円
若鶏のグリル トマトソース	300g	1,800円/150g 1,400円
豚コンフィのミラノ風カツレツ	320g	2,100円/160g 1,700円
牛100%手ごねハンバーグ(数量限定)	220g	2,300円/110g 1,850円
		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～
★お勧め魚料理 銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬(要予約)	1,980円
本日の魚グリル乗せアクアパッツア	1,800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
新 薬膳カツカレー	1,380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&他&キッズ

千葉県産 薬膳米	70円
新 ソレイユ特製ポップオーバー	180円
新 特製ナポリタン	580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。