Soleil duMatin

Grand Menu!!

※メニューの価格は税込表示となっております

Amusr-bouche 前菜

Soleil du Matin特製！

シャルキュトリー5種盛り合わせ（１人前）…¥1200

- パテ・ド・カンパーニュ…¥880
  粗挽きの豚肉と鶏レバーのお肉のテリーヌ
- ジャンボンブラン…¥830
  自家製豚モモ肉のハム
- ポークリエット…¥830　バケット付き
  豚バラ肉、オニオン、白ワインで作るお肉のペースト
- 冷製白レバーのコンフィ…¥780
  低温調理した臭みのない鶏レバー
- 熟成！スペイン産ハモンセラーノ（生ハム）…¥650

アヒージョ
- カキ…¥880
- エビ…¥880
- キノコ…¥680

アヒージョ用うす切りバケット…¥200

アボカドのフリット…¥780
スパイシーマヨネーズソース

モッツァレラチーズとパルメザンチーズの
とろーりチーズのオムレツ…¥880

ALL ¥550

- 生オリーブ盛り合わせ
- キャロットラペ
- スモークナッツ
- キノコのマリネ
- ポテトフリット
  - プレーン
  - アンチョビ風味（+¥110）
  - チーズ風味（+¥110）
  - トリュフ風味（+¥110）

Poissons 魚料理（三崎漁港直送）

本日の鮮魚のカルパッチョ…¥1500

Viandes 肉料理

※お肉を美味しく焼き上げる為、３０分程お時間を頂きます

スペイン産イベリコ豚肩ロースのグリル 150g…¥1680
どんぐりを食べたイベリコ豚はジューシーな肉質と甘みのある脂身が特徴です

燻製した厚切り骨付き子羊（ラムチョップ） 約150g…¥2200
当店にてサクラチップで燻製。フランス産の岩塩でシンプルにお楽しみください

特選上州黒毛和牛のロースト 150g…¥2780
黒毛和牛の肉の旨味と脂の甘さを同時に楽しめます！

フランス産鴨胸肉のロースト 150g…¥2200
皮をパリッと焼き上げたジューシーな鴨肉です！

Pasta/Risotto パスタ/リゾット

パスタ大盛り+¥350で承ります。

ボンゴレビアンコ…¥1480
アサリとガーリックのパスタ

本日のパスタ
スタッフにお尋ねください

チーズリゾット…¥1280
パルメザンチーズたっぷり!!
シンプルなリゾットです

山盛りウニのクリームパスタ…¥2500
一箱分のウニがたっぷり！濃厚なパスタ

山盛りウニと生海苔のリゾット…¥2500
チーズリゾットに生海苔を混ぜ込み
一箱分のウニをのせた贅沢リゾット！

Desserts デザート

生フォンダンショコラバナーヌ…¥680
ココットで焼き上げた風味豊かなチョコレート生地と、
切断面からトロリと出てくるチョコレート！
※焼き上がりまで１５分程お時間を頂きます

ヨーグルトアイスクリーム…¥450
バニラアイスクリーム…¥350

レモンチーズケーキ…¥550
自家製の濃厚なチーズケーキ

Fromages チーズ

チーズの盛り合わせ　４種…¥1000

Salada サラダ

生ハム　ハモンセラーノと
温かくとろけるカマンベールのサラダ…¥1080

自家製スモークサーモンと
アボカドのタルタルサラダ…¥1200

ブラータチーズとフレッシュトマトのカプレーゼ…¥1000

Baquette パン

バケット（４cut）…¥300　※焼き上がりまで７～８分かかります

…人気メニュー

…スペシャルメニュー

おまかせ！

本日のコース料理

¥4,400 コース

- シャリキュトリーとオードブルの盛り合わせ 5種
- 無農薬野菜のサラダ
- 三崎漁港直送！鮮魚のマリネ
- イベリコ豚のグリル or 赤ワインソース
  鴨胸肉のロースト
  or
  上州黒毛和牛のロースト（+¥1.000）
- 本日のプチデザート

¥6,600 コース

- シャリキュトリーとオードブルの盛り合わせ 7種
- 自家製スモークサーモンと
  アボカドのタルタルサラダ
- 三崎漁港直送！本日の温かい魚料理
- 上州黒毛和牛と
  フォアグラのロッシーニ
- 本日のデザート