

ALL ¥500

・平飼卵、いろいろな無農薬野菜のピクルス
ビーツの彩り

・生オリーブ盛り合わせ ・スモークナッツ

・アボカドパクチーサラダ

▶ パテ・ド・カンパーニュ (MICHEL CHBIN風 田舎パテ)

・冷製スモーク塩豚

👑 濃厚! 白レバームース バケット付き

・牛スジ塩レモン煮カフェライム風味

・熟成! スペイン産 ハモンセラノ(生ハム)

▶ トリッパの塩煮込みステーキ

・タルトフランベ

フロマージュブランとベーコンのフランス風ピッツァ

ベーコンと玉ねぎのキッシュ
洋ナシとゴルゴンゾーラチーズのキッシュ
キノコのキッシュ

▶ ポテトフリット

プレーン

アンチョビ風味

チーズ風味

ピリ辛

エビのアヒージョ
キノコのアヒージョ
砂肝のアヒージョ

Soleil du Matin 特製!

▶ オードブルの盛り合わせ ¥1800

▶ オードブルの盛り合わせ ハーフ ¥1200

▶ ..人気メニュー

👑 ..スペシャルメニュー

Salada サラダ

季節の無農薬野菜のサラダ ¥680

チーズたっぷりシーザーサラダ温玉のせ ¥880

▶ 生ハム ハモンセラノと
温かくとろけるカマンベールのサラダ ¥980

無農薬野菜 バーニャカウダーソース ¥1080

Poissons 魚料理

黑板をご覧ください

(三崎漁港の水揚げ状況により変わります)

Pasta/Risotto パスタ/リゾット

💡 パスタ大盛り+¥300で承ります。

こだわりの平飼玉子の

カルボナーラ パルメジャーノ レジャーノ ¥1300

👑 山盛りウニのクリームパスタ ¥1500

👑 渡り蟹のトマトクリームパスタ ¥1800
香草風味

👑 フォアグラのポアレとトリュフのリゾット ¥1500

💡 その他オイル系パスタ等リクエストにも対応いたします。

Cuisine regionale

フランス郷土料理

👑 フレンチ風ユッケ! 卵黄と共にどうぞ。

👑 牛もも肉のタルタル ¥1000

エスカルゴのオーブン焼き ¥1000

パセリ、ガーリックがたっぷり!

Baquette

バケット(4枚) ¥300 ※焼き上がりまで7~8分かかります

薄切りバケット(6枚) ¥200 (アヒージョやエスカルゴに!)

▶ ガーリックトースト ¥600

バター or オリーブオイル ¥50

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。

👑 燻製した厚切り骨付き子羊(ラムチョップ)
アイユピューレと共に ¥680

▶ 牛バベットステーキ(赤身肉) 200g ¥1680
粒マスタードソース添え

イベリコ豚肩ロースのグリル 200g ¥1800
タブナード添え

▶ 仔牛骨付きロースのロースト ¥2000
マスタード風味のキノコクリームソース

👑 特選上州黒毛和牛ランプ・
イチボ肉のロースト 150g ¥2480
赤ワインソース

Soleil du Matin Special!!

👑 肉盛り合わせ! (2~4名様用) ¥3980

燻製した子羊、牛バベットステーキ、
イベリコ豚肩ロースの肉盛り合わせ。肉の総量は600g!

Fromages チーズ

チーズの盛り合わせ 3種 ¥880

チーズの盛り合わせ 5種 ¥1200

Desserts デザート

👑 生フォンダンショコラバナーヌ ¥500
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。

▶ ヌガーグラッセ ¥600
メレンゲに生クリームを合わせ、キャラメリゼした
ローストナッツ、ドライフルーツを入れ冷やし固めたお菓子。

👑 ベイクドチーズケーキ ¥600
クリームチーズをベースにほんのりレモンと
パルメザンチーズの風味が楽しめます。

気まぐれソルベ ¥300

💡 +¥100 バニラアイスクリームをでお付けいたします!

メニューの価格は税抜表示となっております。