

Soleil du Matin

Grand Menu!!

Amuse-bouche 前菜

Soleil du Matin特製!

オードブルの盛り合わせ...¥1200 (2人前)

💡 ¥600で1人前ずつ増やすことができます

ALL
¥500

・生オリーブ盛り合わせ

・スモークナッツ

👑 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)

🚩 ・ポテトフリット

プレーン

アンチョビ風味 (+¥100)

チーズ風味 (+¥100)

👑 パテ・ド・カンパーニュ (MICHEL CHABIN風 田舎パテ) ...¥780

🚩 (とろーりチーズのオムレツ ...¥680

🚩 (フォアグラとトリュフのオムレツ ...¥1500

Salada サラダ

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...¥1200

Poissons 魚料理

別紙をご覧ください
(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。

ボンゴレビアンコ...¥1500

渡り蟹のアラビアータ...¥1800

🚩 山盛りウニのクリームパスタ...¥2000

👑 山盛りウニと紅ずわい蟹贅沢パスタ...¥2500

👑 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。

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

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 (アヒージョやムースに!)

🚩 ...人気メニュー

👑 ...スペシャルメニュー

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)約120g
...¥980

🚩 牛バベットのステーキ(赤身肉) 200g...¥1800
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

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、牛バベットのステーキ、
イベリコ豚肩ロースの肉盛り合わせ。肉の総量は600g!

Desserts デザート

👑 生フォンダンショコラバナーヌ...¥600
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。

レモンバイクドチーズケーキ...¥600
レモンの風味をふんだんに味わえる
爽やかで濃厚なチーズケーキ!

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。