

Soleil du Matinの パーティープランが 生まれ変わりました

大皿盛りの
シェア形式ではなく
お客様ひとりひとりへ
個々のお皿で提供する
コース形式に
変更いたしました



肉盛りプラン ¥3,000(税込)

ボリューム満点のプラン。4名様からどうぞ。

- 契約農家から届いた季節の無農薬野菜のサラダ
(食べ放題！)
- フライドポテト
(食べ放題！)
- 肉盛り (一人当たり500g!)
ローストビーフ、豚肩ロース、丸鶏ロースト
- 本日のパスタ

※ご予約は2日前までにお願いいたします

☆二次会プラン ¥2,500(税込)

120分飲み放題プラン
+
生ハムハモンセラノ
ポテトフリット

※21時からご利用可能なプランです

☆シェフおまかせコース ¥6,500(税込) ~

季節の食材のほかに
フォアグラ、トリュフ、オマールエビ、
ジビエなど、お客様のご要望にそって
メニュー構成いたします
お気軽にご相談ください



A. ¥3,000(税込)コース

全6品、いざよひ豊かな前菜と
しっとりとしたローストポークのスタンダードなコース

- オードブルと自家製デリのプレート
(一例：生ハムハモンセラノ
自家製ベーコン、70マージュ・ド・テット)
- 契約農家からの無農薬野菜の
いざよひサラダ
- タルトフランベ
～ベーコン、オニオン、フロマージュブランのピザ～
- 低温でじっくり火を入れた
ローストポーク
ポムフリット添え
- 本日のパスタ
- 自家製ガトーショコラ
バニラアイスクリーム添え

B. ¥4,000(税込)コース

全7品、自家製サーモンマリネと
牛ローストビーフの充実したコース

- オードブルと自家製デリのプレート
(一例：生ハムハモンセラノ
自家製ベーコン、70マージュ・ド・テット、キッシュ)
- サラダジエ
～砂肝コンフィのサラダ～
- タルトフランベ
～ベーコン、オニオン、フロマージュブランのピザ～
- 自家製サーモンマリネ
無農薬トマトを使ったケッカソース
- 牛サーロインのローストビーフ
じゃがいものドフィノワーズ添え
- 本日のパスタ
- 自家製ガトーショコラ
バニラアイスクリーム添え

C. ¥5,000(税込)コース

全7品、上州黒毛和牛と鮮魚のポワレの
Wメイン、スペシャルティコース

- オードブルと自家製デリのプレート
(一例：生ハムハモンセラノ
自家製ベーコン、70マージュ・ド・テット、
キッシュ、白レバームース)
- サラダジエ
～砂肝コンフィのサラダ～
- タルトフランベ
～ベーコン、オニオン、フロマージュブランのピザ～
- 三崎漁港直送
- 本日の鮮魚のポワレ
季節のソース
- 上州黒毛和牛もも肉のロースト
ソースヴァンルージュ
無農薬野菜のガロニチュール
- 本日のパスタ

～ベーコン、オニオン、フロマージュブランのピザ～ ● Solei du Matin特製デザート

スパークリングワインも飲み放題

¥2,000(税込) 120分飲み放題プラン

+ ¥1,000で60分延長可能

スパークリングワイン、グラスワイン、生ビール、
ハイボール、レモンサワー、ウイスキー、焼酎、
21種類のカクテル (キール、カシスオレンジ、ジントニック...etc)
ソフトドリンク

+ ¥500 6種類のワインを飲み比べできるワインビュッフェも追加出来ます
+ ¥1,000 12種類のワインを飲み比べできるワインビュッフェも追加出来ます

- 貸切パーティーから少人数様のパーティーまで
お好みに合わせてアレンジ致します
- 立食スタイル(60名様まで)、着席スタイル(44名様まで)、
お料理、ドリンクの内容などお気軽にご相談ください
- 貸切パーティー(30名様以上)は日、祝日のご予約も承ります
- 当日のご予約、混雑状況により、時間制(2時間)を
取らせて頂きます
- 人数の変更等は前日までにお知らせください
前日もしくは当日キャンセルの場合、キャンセル料が発生致します
予めご了承くださいませ



オプション

バースデーケーキ
メッセージプレート(無料)
ケータリング

音響設備

CDプレイヤー有
iPhone アンプ接続可能
コードレスマイク1本



ソレイユ ドゥ マタン
Soleil du Matin
FRENCH BAR

東京都文京区本郷3-5-4-2F

03(6801)8615

定休日：日・祝日
月～金 11:30～14:30
月～土 17:30～23:00

