

New!



抗酸化作用
解毒・殺菌作用
デトックス

グリーンスムージー

- ・ケール
- ・小松菜
- ・パセリ
- ・セロリ
- ・きゅうり
- ・アボカド
- ・キウイ
- ・パイナップル
- ・グレープフルーツ

8/16まで!
お試し価格!

・300cc
¥500 → ¥400

・500cc
¥800 → ¥650

腸内環境を整えて免疫力UP!

素材と味にこだわった!

無農薬野菜の ベジフルスムージー



Soleil du Matinでは、
無農薬野菜を群馬富岡の契約農家から直接仕入れています。
色素も味も濃く栄養素たっぷりの無農薬野菜と旬のフルーツを
高速回転のブレンダーでスムージーにしました。
不足しがちな栄養素を手軽に摂りたい方へ、
どちらもお弁当と相性抜群の
「飲むサラダ」をぜひお試しください。

New!



抗酸化作用
疲労回復
アンチエイジング

レッドスムージー

- ・ピーツ
- ・赤キャベツ
- ・ブルーベリー
- ・バナナ
- ・パイナップル
- ・グレープフルーツ

8/16まで!
お試し価格!

・300cc
¥500 → ¥400

・500cc
¥800 → ¥650

「MCTオイル」で脂肪を燃焼!

中鎖脂肪酸100%のオイル。
素早くエネルギーに変わるため、身体に蓄積せず、
代謝アップと脂肪燃焼効果が期待されます。
スムージーに混ぜると
よりコクが出て舌触りがなめらかに。
ぜひお試しください。

5g +¥100



免疫力アップのカギ→「ファイトケミカル」

ファイトケミカルとは野菜・フルーツに含まれる
色素、香り、辛味などの植物性化学成分。
免疫力、抗酸化力をアップさせると言われています。



「ファイトケミカル」を摂取するには「スムージー」が最適!

ファイトケミカルは主に野菜・果物の皮の部分に豊富に含まれています。
Soleil du Matinのスムージーは
無農薬野菜と旬のフルーツを厳選し、
人間が歯で噛んだだけでは壊せない野菜・フルーツの細胞壁を
高速回転のブレンダーで細かく砕くことで
ファイトケミカル、ビタミン、ミネラルをより体内に吸収しやすくしています。
安心・安全な当店のスムージーは小さいお子さまからご高齢の方まで
幅広いニーズに合わせて飲みやすく美味しく作っております。

平日ランチタイム限定!

ランチテイクアウトMENU

鶏もも肉のコンフィ丼 ¥800
ソースは日替わりになります

手ごねハンバーグのロコモコ丼 ¥900

熟成サーロインステーキ丼 ¥1200

サラダプレートランチ (バケット付) ¥1100
無農薬野菜のサラダとパテ・ド・カンパーニュ、
キッシュ、季節野菜のデリ3種

無農薬野菜のスープカレー ¥700

鶏もも肉のコンフィのせ +¥200
温玉のせ +¥100
ライス大盛 +¥50

New!
スムージーセット+¥400



※全てのメニューは税込み価格となっております

事前にお電話でご注文いただくと
スムーズにお渡し出来ます
ランチタイム 11:30~14:00
03(6801)8615

本郷三丁目 ビストロ料理
ソレイユ ドゥ マタン
Soleil du Matin
FRENCH BAR
文京区本郷3-5-4朝日中山ビル2F

農家直送の完全無農薬野菜

農薬や除草剤、殺虫剤を一切使わず
群馬富岡の契約農家さんが
手間を惜まず丁寧に育てた野菜は
味わいの深さと力強さが違います。

