

ディナー
[17:00 ~ 22:00 (L.O.20:30)]

季節のディナーセット

オードブル サラダ 本日のスープ パスタ
魚料理 肉料理 自家製ドルチェ コーヒー

¥4,980

肉料理 or 魚料理どちらかの場合 ¥3,980

ディナーコース

オードブル
本日のサラダ
本日のポタージュ
パスタ
本日の魚のポワレ
国産牛サーロインのグリル
自家製ドルチェ
コーヒー

¥6,000

スペシャル
ディナーコース

オードブル
オードブル
本日のサラダ
本日のポタージュ
パスタ
オマール海老のグリル
牛フィレ肉とフォアグラのポワレ
自家製ドルチェ
コーヒー

¥8,000

記憶に残るディナー

和の空間でフレンチ ¥8,800

グランシェフによる創作フレンチを
姉妹店・志渡の完全個室で提供致します。

※3日前までの完全予約制

※ディナーコース・スペシャルディナーコースについては、前日までのご予約をお願いしております。

※コース料理は20:00ラストオーダーです。

※季節のディナーの内容は季節ごとに変ります。
※その他パーティ等もご予算に応じて承ります。(要予約)



※写真はイメージです。

前菜

- 本日の前菜 ¥560
- ★前菜盛り合わせ ¥980

サラダ

- 本日のシーザーサラダ ¥980
- ★SOLAIA サラダ ¥1,080
(シーフード・オリーブ・トマト・ルッコラ・SOLAIA 特製ドレッシング)

スープ

- ★本日のスープ ¥680

魚料理

- 本日の魚のポワレ ¥1,580
- ★本日の魚のアクアパッツァ ¥1,780
- アワビの白ワイン蒸し ¥2,280

肉料理

- ★阿波尾鶏のロースト ¥1,680
- 阿波金時豚をその日のスタイルで ¥1,880
- ★国産牛フィレ肉とフォアグラのポワレ ¥3,480

★はシェフおすすめメニュー

米料理

- ★トマトとモッツァレラチーズのリゾット ¥780
- トリュフのリゾット ¥880

ピザ

- ★本日のピザ ¥1,380
- マルゲリータ ¥1,380
- クアトロフォルマッジ ¥1,480

パスタ

- ★本日のパスタ ¥1,280
- アサリとポツタルガ(カラスミ)のスパゲティ ¥1,480
- 鴨とポルチーニのボロネーゼ ¥1,480
- ★魚介たっぷりペスカトーレ ¥1,580

ピザ・パスタセット

お好みのピザ・パスタにプラス 900 円でセットにできます。
セット内容・・・オードブル・サラダ・ジェラート or コーヒー

デザート

- ジェラート ¥480
- 本日のケーキ 単品 ¥480 / ジェラート付き ¥630
- 自家製ティラミス 単品 ¥600 / ジェラート付き ¥750
- クレームブリュレ 単品 ¥580 / ジェラート付き ¥730

キッズ

- お子様プレート (デザート・ジュース付き) ¥980

各種ドリンクを多数取り揃えております。
また、季節限定メニューもご用意しております。

※ライス・パン 各¥200にて単品のご注文を承っております。
※価格はすべて税別です。(別途消費税を頂戴いたします。)