

100mm

C'

ディナー
[17:00 ~ 22:00 (L.O.20:00)]

季節のディナーセット

オードブル 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(税込¥5,478)

肉料理 or 魚料理どちらかの場合 ¥3,980 (税込¥4,378)

ディナーコース ¥6,000(税込¥6,600)

オードブル・サラダ
スープ
パスタ・パン
魚料理
国産牛サーロインのグリル
自家製ドルチェ
コーヒー

季節の食材をふんだんに使用し、お肉料理は国産牛のサーロイン等を使用したコースです。

スペシャルディナーコース ¥8,000(税込¥8,800)

オードブル・サラダ
オードブル
スープ
パスタ・パン
魚介料理
国産牛フィレ肉のポワレ
自家製ドルチェ
コーヒー

季節の食材や、フォアグラ等の高級食材を使用し、魚介料理はオマール海老等、お肉料理は国産牛のフィレ肉を使用したシェフ特製コースです。

※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。
※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)

100mm

B'



※写真はイメージです。

前菜

本日の前菜 ¥560(税込¥616)
★前菜盛り合わせ ¥980(税込¥1,078)

サラダ

本日のシーザーサラダ ¥980(税込¥1,078)
★SOLAIA サラダ ¥1,080(税込¥1,188)
(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(税込¥748)

魚料理

本日の魚のポワレ ¥1,580(税込¥1,738)
★本日の魚のアクアパッツァ ¥1,780(税込¥1,958)
オマール海老のカダイフ巻き ¥2,580(税込¥2,838)

肉料理

★阿波尾鶏のロースト ¥1,680(税込¥1,848)
阿波金時豚をその日のスタイルで ¥1,880(税込¥2,068)
★国産牛フィレ肉と鴨フォアグラのポワレ .. ¥3,480(税込¥3,828)

★はシェフおすすめメニュー
※ライス・パン 各¥220にて単品のご注文を承っております。

97mm (内側に折り込む面)

A'

米料理

★トマトとモッツァレラチーズのリゾット ¥780(税込¥858)
ポルチーニ茸とパルミジャーノレッジャーノのリゾット ¥880(税込¥968)

ピザ

★マルゲリータ ¥1,380(税込¥1,518)
NEW 鶏もも肉のてりやきピザ ¥1,380(税込¥1,518)
クアトロフォルマッジ ¥1,480(税込¥1,628)

パスタ

★本日のパスタ ¥1,280(税込¥1,408)
NEW ベーコンとジロール茸のクリームソース ¥1,480(税込¥1,628)
鴨とポルチーニのボロネーゼ ¥1,480(税込¥1,628)
★魚介たっぷりペスカトーレ ¥1,580(税込¥1,738)

ピザ・パスタセット

お好みのピザ・パスタにプラス 990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(税込¥528)
カッサータ (アイスクーキ) ¥580(税込¥638)
本日のケーキ
・・・ 単品 ¥480(税込¥528)/ジェラート付き ¥630(税込¥693)
クレームブリュレ
・・・ 単品 ¥580(税込¥638)/ジェラート付き ¥730(税込¥803)

プレート

ディナープレート ¥1,580(税込¥1,738)
パン or ライス、スープ付き
メイン料理を肉料理 or 魚料理よりお選びいただけます。
スペシャルディナープレート ¥1,980(税込¥2,178)
パン or ライス、スープ付き
肉料理・魚料理のダブルメインのプレートです。

キッズ

お子様プレート (デザート・ジュース付き) ¥980(税込¥1,078)
各種ドリンクを多数取り揃えております。