

Dinner Menu

※価格はすべて税別となります
2017年5月

○アラカルト

★お勧めの一品 地野菜のプレート(冬季はせいろ)

400円/大盛 780円

新 アショア(バスク地方郷土料理)

680円

新 エスカルゴバターシュリンプ

780円

新 アヒ(マグロ)のカルパッチョ ビックアイランドスタイル

980円

新 フランス産ソーセージとリヨンの乗ったカスレ

980円



牡蠣のグラタン



地野菜蒸籠蒸し

清祥庵フライドチキン(ハツ、砂肝、ぼんじり)お酒のお供に

380円

ガーリックトースト

450円

フレンチフライポテト(1~2人前)

500円

イベリコ豚のスペアリブBBQ(2本)

580円

牡蠣のグラタン

680円

クラムチャウダーのパイ包み

680円

真鱈の白子のムニエル

730円

魚介のアヒージョ

750円

和牛トリッパのトマト煮込

880円

生ハム&サラミ&カラスミのお酒のお供に着プレート

980円

シーフードカクテル(数量限定)

1,280円



シーフードカクテル



生ハム&サラミ&カラスミ

○単品パスタ

地野菜と昆布のペペロンチーノ

780円

新 地野菜とゆず胡椒風味のペペロンチーノ(辛口)

780円

明太子ソース

880円

牛挽き肉のボロネーゼ

980円

こだわり地野菜のジェノベーゼ

980円

ポルチーニのカルボナーラ

1,100円

牡蠣と生ハムのペペロンチーノ

1,200円



ボンゴレ



地野菜と昆布のペペロンチーノ



明太子ソース



牡蠣と生ハムのペペロンチーノ



牛挽き肉のボロネーゼ



こだわり地野菜のジェノベーゼ



ポルチーノのカルボナーラ

○肉・魚料理

新 NZ産仔羊の肩ロースのグリル	1,600円
若鶏のコンフィ食べ比べ	1,100円
和牛ハツのサイコロステーキ	200g 1,300円/100g 700円
若鶏のグリル トマトソース	320g 1,400円/160g 800円
豚コンフィのミラノ風カツレツ	220g 1,500円/110g 800円
米産バベツステーキ	1,700円
★お勧め肉料理 「ヤマニ味噌マリネ豚ロース」	300g 1,100円/150g 650円
米産ブラックアンガス牛のステーキ	1,800円
プレミアム牛シチュー(タン、スネ、テール入り 数量限定)	1,700円
牛100%手ごねハンバーグ(数量限定)	1,200円



若鶏のコンフィ



手ごねハンバーグ



バベツステーキ



アンガス牛のステーキ



ヤマニ味噌マリネ豚ロース 300g

本日の魚のグリル	1,180円～
★お勧め魚料理 銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬(要予約)	1,180円
本日の魚グリル乗せアクアパッツア	1,280円～



プレミアム牛シチュー



銀鱈のグリル旭鶴の酒粕漬



本日の魚のグリル

○**締めの一品**

新 海南チキングリル&ライス	780円
台湾薬膳さっぱりもつスープ四神湯(スーシェンタン)	580円
薬膳カレー	780円
チキン薬膳カレー	1,180円
ご当地ブランド 薬膳八千代カレー(カレー+豚肉)	1,180円
新 薬膳カツカレー	1,380円
すっぽんの雑炊	1,180円
鮑の雑炊	1,180円
ブイヤベース風リゾット	1,180円
洋風チラシ押し寿司(事前予約)	1,580円
洋風手毬寿司5つ(事前予約)	1,580円



薬膳カレー



チキン薬膳カレー

○**ライス&他&キッズ**

千葉県産 薬膳米	70円
新 ソレイユ特製ポップオーバー	180円
新 特製ナポリタン	580円

○**アイスクリーム**

アイス&ラスク	300円
アイス&ワッフル	600円

○**本日の菓子**

佐倉木村屋の餡を使った自家製あんみつ(数量限定)	530円
貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユのガトーコレクション(数量限定)	780円
貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユの焼き菓子	180円～
貝殻亭リゾート内洋菓子店ソレイユのケーキ	400円～



自家製あんみつ