



ご予約不要 のちょっと贅沢
***Short Course**
 ショート コース

ランチ限定価格

お一人様 ¥2,800

前菜盛り合わせ

自家製スープ

本日の 肉料理 or 魚料理

卓上黒板よりお好みでお選びください

パン

(おかわり可)

( 自家製デセール +¥500)

コーヒー or 紅茶

HOT/ICE

ご予約制 コースの ご紹介

※こちらのコースは
2営業日前までの
ご予約制とさせて
いただいております

※アレルギー等
ご対応いたします
お気軽にお伝えください

Lunch Course

お一人様 ¥4,800

前菜

自家製スープ

本日の魚料理

本日の肉料理

パン(おかわり自由)

 自家製デセール

コーヒー or 紅茶
HOT/ICE

Chef's choices Course

お一人様 ¥6,800

アミューズ

前菜①

前菜②

自家製スープ

特選魚料理

特選肉料理

パン(おかわり自由)

 自家製デセール

コーヒー or 紅茶
HOT/ICE



単品料理にプラスα

Lunch Set

ランチ・セット

¥800

本日の前菜
自家製スープ
ソフトドリンク
《右からお選びください》

コーヒー
ダージリン・ティー
ジャスミン・ティー
ウーロン茶
緑茶
コカ・コーラ
100%オレンジ・ジュース
100%アップル・ジュース

HOT / ICE
HOT / ICE
HOT / ICE
HOT / ICE
HOT / ICE

ピラフ大盛り +¥220 で承ります



洋食屋の海老ピラフ

¥1,250 グリルチキンドライカレー ¥1,350 国産ビーフステーキピラフ ¥1,650

ライス大盛り +¥110 で承ります



国産ビーフステーキ丼
- 地元野菜添え -

¥1,350 グリルチキン丼
- 地元野菜添え -

¥1,250 赤座農場 卵のオムライス
- デミグラスソース -



シェフの気まぐれ生パスタ
¥ask
※卓上黒板をご覧ください

国産ローストビーフと
地元野菜のデミグラスクリーム生パスタ

¥1,650 旭産マッシュルームと海老の
トマトクリーム生パスタ



国産牛すじカレー＆ライス
¥1,350
- 地元野菜添え -

*地元の食材をメインに
使用しておりますので、
季節により内容が異なる
場合がございます。

*メニューは全て
10%税込表記です。

国産牛 100% ハンバーグ
¥1,550
- ライス or パン -

Antre

その他

選べる自家製ドレッシング フレンチ 和風 バルサミコ



地元野菜のシンプルサラダ ¥700
ハーフ ¥350



国産牛ローストビーフサラダ ¥1,400
ハーフ ¥700



スマートサーモンサラダ ¥1,400
ハーフ ¥700



自家製ピクルス
¥550



地元野菜入りラタトゥイユ
¥550



キャロットラペ
¥550



季節のキッシュ
¥700



本日の自家製スープ
¥ ask



ポテトフライ
トリュフ風味 ¥650 塩 ¥550

自家製デセール	¥500
”季節のグラニテ	¥450
バニラアイスクリーム	¥450
季節のアイスクリーム	¥500
デザート	別紙ケーキメニューよりお選びください



patisserie soleil のケーキ

デザートをご注文いただくと、ソフトドリンクが税込 ¥250 で召し上がれます

