






WINE

SPARKLING 
 NV アストリア ¥1,200
 ソラノホテル (tax incl. ¥1,320)
 オリジナルラベルस्पマンテ

WHITE 
 マルセル ダイス ¥1,700
 アルザス (tax incl. ¥1,870)
 コンプランタシオン

WHITE 
 レニャーノブルゴーニュ ¥1,800
 シャルドネ (tax incl. ¥1,980)

RED 
 ドメーヌ カミュフレール ¥1,800
 ブルゴーニュ (tax incl. ¥1,980)
 ヴェズレイ ルージュノピノノワール

RED 
 マルク プレディフ シノン ¥1,800
 ルージュノカベルネ・フラン (tax incl. ¥1,980)

MOCKTAILS

お食事に合わせたおすすめ
 ノンアルコールカクテル

ソラノレモネード ¥1,100
 (tax incl. ¥1,210)

蜂蜜と生姜のヴァージン ¥1,100
 モスコミュール (tax incl. ¥1,210)



ワインリストの中から3種類をお選びいただき、
 お料理に合わせて楽しめるペアリングセット。

¥3,000 (tax incl. ¥3,300)



Aperitivo

立川産^{やわらとん}柔豚を使用した自家製パンチェッタと
 飴色玉葱のトルタ・サラータ
 イタリアでキッシュを意味する「トルタサラータ」。
 パンチェッタの旨味と玉葱の甘みを凝縮したひと皿です。

Antipasta

大地から息吹く冬キャベツのソテーとホタテのマリネ
 立川産レモンのオイルとポロネギのエスプーマ
 甘みたっぷり国産冬キャベツの下には、立川産レモンのオイルを纏ませた
 旬のホタテとポロネギのエスプーマ。冬の味覚を詰め込んだ一品。

Pasta

風味豊かなリングイーネアラビアータ
 立川産トマトとサルシッチャ ふわふわのパルメザンチーズを添えて
 立川産トマトをたっぷり使ったアラビアータは鷹の爪とふわふわのチーズがアクセント。
 イタリアでソーセージを意味するシェフこだわりの「サルシッチャ」とともにお召し上がりください。

Carne

仔牛ロースの香草焼き ほうれん草と大黒本しめじのソテー
 芳醇なマデラソースとポルチーニのピューレとともに
 お肉は肉質がやわらかく、まろやかなボビーヴィールのロースを使用。
 表面に色鮮やかな香草をまぶし、焼き上げました。

Dolce

口どけなめらかなムースチョコレート ミルクアイスを添えて
 サンファリーヌショコラとグリオットが奏でる酸味のアクセント
 コースの最後でも重たくならないよう、やさしく解ける2層のチョコレートに、
 グリオットチェリーのソースを合わせ、ほどよい酸味を際立てます。

¥5,500 (tax incl. ¥6,050)

※食材の仕入れ状況などにより、メニューや産地が変更となることもございます。