

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 ブレディフ 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<sup>やわらとん</sup>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。