





WINE

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

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・ヴォレ ¥1,700
 シュナン・ブラン (tax incl. ¥1,870)

RED 
 レ・ヴォレ カベルネ ¥1,700
 ソーヴィニヨン (tax incl. ¥1,870)

ROSE 
 テヌテ・フェッロチント ¥1,700
 ポッリーノ・ロザート (tax incl. ¥1,870)

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

自家製パンペルデュ 兵庫県産ホタルイカを乗せて
 アンチョビのアクセント

たっぷりの卵を染み込ませ、焼き上げたパンペルデュ。
 組み合わせからは想像できない一品で、お酒もすすみます。

Antipasta

燻製サーモンのコンフィ

国産アスパラガスと春豆のピューレとともに
 アンティパストには店内で燻製したサーモンをご用意致しました。
 アスパラガスと春豆のピューレで色鮮やかなひと皿に。

Pasta

桜エビ 菜の花 パンチェッタのアーリオ・オーリオ リングイネ

桜エビと菜の花をたっぷりと使用した春のオイルパスタ。
 自家製のパンチェッタがアクセント。

Carne

立川産^{やわらとん}柔豚ロースのピカタと春野菜のソテー
 バルサミソースとトマトフォンデュを添えて

良質な脂が特徴の柔豚を、卵をまとうせてソテーしたイタリアのピカタ仕立て。
 お好みにトマトフォンデュを付けてお楽しみください。

Dolce

栃木県産 苺とディプロマットクリームタルト仕立て
 ラズベリーとミルクのマーブルジェラート

カスタードと生クリームを合わせたディプロマットクリームと
 旬の苺の相性は格別です。程よい酸味が効いたジェラートと一緒に。

Coffee or Tea

フェアトレードコーヒー or TWG紅茶セレクション

¥5,500 (tax incl. ¥6,050)

※仕入れ状況により、食材・産地を変更する場合がございます。