

Dinner menu Sol Poniente



ランチ 平日：11:30ー15:30 (14:30 OS)
土日祝：11:00ー15:30 (14:30 OS)

ディナー 全 日：17:30ー21:00 (20:00 OS)
(11月～1月は17:00より営業)

Dinner

ディナーコース

○ 下記のお好きな〈コース〉を選択してください。

チーナコース 4,000

アミューズ

本日の前菜

パン

本日のポタージュ

メイン 【魚料理 or 肉料理（和牛）】

※肉料理の場合は+1,500円となります。

本日のデザート

メルカドコース 7,000

ハモンイベリコ（生ハム）

アミューズ

本日の前菜

パン

本日のポタージュ

魚料理

肉料理（和牛）

本日のデザート

お子様セット 1,800

本日のポタージュ

メインプレート

（ハンバーグ・海老フライ・ポテト・パン）

アイスクリーム

ジュース

（アップル or オレンジ）

a la carte

アラカルト

Charcuterie &

パン	250
生ハム	
ハモンイベリコ 2名分	2,500
吉田牧場のチーズ2種	2,000

Antipasto

前菜盛り合わせ3種	1,100
長州どりのアヒージョ	1,300
大海老のアヒージョ	1,500
小海老とじゃが芋のアヒージョ	1,500
生ハムときのこのアヒージョ	1,500
本日の鮮魚のカルパッチョ	1,500
自家製ロースハムサラダ	1,350
北海道産モッツアレラと郡築トマトのカプレーゼ	1,200

a la carte

アラカルト

Pasta

小海老と季節野菜のペペロンチーノ	1,200
自家製ベーコンのカルボナーラ	1,200
スモークサーモンとズッキーニのトマトクリームソース	1,300
ナスとモッツアレラのアラビアータ	1,400
やまぐち和牛燦とししとうのボロネーゼ	1,800
自家製ソーセージと 季節野菜のクリームソース アーモンド風味	1,800

Paella

魚介のパエリア	2,000
イカスミのパエリア	2,000

※ご提供までに30分程お時間がかかるメニューとなります。

Pizza

マルゲリータ	1,400
4種のチーズピザ	1,500
モッツアレラと茄子のマリナーラピザ	1,600
ベーコンと季節野菜のカルボナーラピザ	1,800

a la carte

アラカルト

Pesce

有頭海老と季節野菜のグリル ピザ職人風	2,000
本日の鮮魚のポワレ	2,300
サーモンのミキュイ 香草レモンバター	2,500
鮮魚のアクアパッツァ	2,800

Carne

長州どりのポワレ	
酸味を効かせた香味野菜のバターソース	2,000
蒸したきなこ豚バラのソテー マルサラ酒ソース	2,400
鴨胸肉のロースト	
焦がしバターの赤ワインソース	3,500
梶岡牧場 牛もものロースト	
吉田牧場のマジヤクリとアウボカーサ	3,500～
和牛ロースのポワレ 香草とレモンとレフォール	4,200

Dessert

デザート

Dessert

バスクチーズケーキ	650
抹茶のガトーショコラブラン	650
季節のおすすめケーキ	650

※各種アラカルト料理にセットメニューを付けることが可能です。

季節のポタージュセット

+ 500

デザートセット

+ 600

◎デザート3種盛り

※食後の飲み物をお選びください。(コーヒー、紅茶)

Special

特別コース

○ 下記コースは【3営業日前】までのご予約が必要となります。

シェフのお任せコース 12,000～

当店料理長がお客様のご要望に合わせた
コース料理をご提供いたします。
価格は上記価格より要相談となります。
お気軽にお問い合わせくださいませ。

記念日コース 8,000

ハモンイペリコ（生ハム）
アミューズ
本日の前菜
パン
本日のポターージュ
魚料理
肉料理（和牛）
シャーベット
ホールケーキ（12cm）

宴会プラン

カジュアルコース	4,500
ベーシックコース	6,000
プレミアムコース	8,000

※その他カスタムプラン（ビュッフェ、卓盛 etc）
お気軽にご相談ください。

個人盛パエリア	+700
---------	------

飲み放題 90分	2,000
----------	-------

飲み放題 120分	2,500
-----------	-------

Drink menu



ランチ 平 日：11:30ー15:30 (14:30 OS)
土日祝：11:00ー15:30 (14:30 OS)

ディナー 全 日：17:30ー21:00 (20:00 OS)
(11月～1月は17:00より営業)

ALCOHOLIC

アルコール

Wine

グラスワイン

本日のワイン

720 ~

※スタッフへお尋ねください。

Sparkling Wine

スパークリングワイン

クォーターボトル

2,300

Sherry

シェリー

※種類については、スタッフまでお尋ねください。

770

Beer

ビール

生ビール（アサヒ スーパードライ）

ハートランドビール

アサヒドライゼロ（ノンアルコール）

ALL 800

Higball

ハイボール

ハイボール

800

Cocktail

カクテル

カシスオレンジ

スクリュードライバー

カシスソーダ

ソルティドッグ

ファジーネーブル

モスコミュール

ピーチソーダ

パッソア

ジントニック

キティ

ジンバック

オペレーター

カンパリグレープ

キール

カンパリソーダ

シャンディガフ

ラムコーク

ALL 880

NON-ALCOHOLIC

ノンアルコール

Grape Juice

オーガニックぶどうジュース

レジブルービオ（750ml）※6-10杯分

4,800

Cocktail

ノンアルコールカクテル

シーザームーン

サンセット

シンデレラ

コンクラーベ

シャーリー・テンプル

プッシー・キャット

サマーデライト

オレンジフラワークーラー

ALL 780

Soft Drink

ソフトドリンク

ペリエ

880

自家製梅スパークリング

自家製ジンジャーエール

780

グアバジュース

アップルジュース

オレンジジュース

マンゴージュース

グレープフルーツジュース

パインアップルジュース

ウーロン茶

コカ・コーラ

ぶどうジュース

ALL 550

ブレンドコーヒー

紅茶

ALL 500

Have a nice day

