



Specials

日替わり 他

本日のパスタ

¥ ask

本日の肉料理 / ライス or パン付き

¥ ask

本日の魚料理 / ライス or パン付き

¥ ask

日替わりメニューは入り口のボード及び
インスタグラム のストーリーで更新中です



ローストビーフ丼

- 赤座農場の卵と自家製和風ソース

¥1,300



海老ピラフ

- アメリケーヌの香り -

¥900



ドライカレー

- 千葉県産グリルチキン添え -

¥1,100



ビーフステーキ・ピラフ

- GFK ルッコラのせ -

¥1,300

Pates

パスタ



シーフード生パスタ

- トマト・ソース -

¥1,250



ローストビーフと
地元野菜の生パスタ

¥1,300

Riz Omelette

オムライス



赤座農場こだわり卵のオムライス

赤ワイン・ソース

- ビーフ入り

¥1,300

トマト・ケチャップ・ソース

- 錦爽鶏入り

¥1,100



Lunch Set

ランチ・セット



¥ 500

オードブル・プレート
自家製スープ
ソフト・ドリンク



オードブル・プレート・・・キッシュ、ピクルスなど前菜の一口サイズの盛り合わせ

Antre

その他

地場野菜入りミニサラダ

¥250

トリュフ香るポテトフライ

¥400

地場野菜のピクルス

¥400

単品ライス or パン

¥200 / 大 + ¥100



グルマンドサラダ ¥900



ローストビーフのサラダ仕立て ¥900



ポークリエット ¥400

選べる自家製ドレッシング

フレンチ

和風

ブルーチーズ

Dessert

デザート

バニラアイスクリーム

¥350

季節のアイスクリーム

¥350

soleil のケーキ

別紙ケーキメニューよりお選びください

デザートをご注文いただくと、ソフトドリンクが ¥200 で召し上がれます

Soft Drink

ソフト・ドリンク

コーヒー

HOT / ICE

¥350

ダージリン・ティー

HOT / ICE

¥350

ジャスミン・ティー

HOT / ICE

¥350

ウーロン茶

HOT / ICE

¥350

緑茶

HOT / ICE

¥350

コカ・コーラ

¥350

100%オレンジ・ジュース

¥350

100%アップル・ジュース

¥350

Alcool

アルコール

生ビール

ザ・プレミアム・モルツ

小グラス

¥400

瓶ビール

カールスバーグ

中グラス

¥600

赤ワイン

マスカット・ベリー A

瓶 -330ml

¥700

白ワイン

甲州

グラス

¥600

スパークリング

アンジュエール ブリュット

グラス

¥600

グラス

¥600

Cake

* 価格はすべて税抜きです
* 品切れの際はご了承ください

Regular



463 円

苺のショートケーキ

甘さ控えめでリッチな生クリームを使ったショートケーキです。



398 円

ベイクドチーズケーキ

塩味の効いたクッキーと濃厚なチーズケーキ



417 円

ティラミス

北海道産マスカルポーネを使用。ココアのマカロンにはラズベリーソースが。



370 円

バナース

生クリームの中にはフレッシュバナナとカスタードクリームが入っています。



389 円

黒みつ豆乳きなこ

自家製黒みつを使ったなめらかな豆乳プリンです。白玉も入ってます。



291 円

バニラプリン

マスコバド糖使用して、ブリュレに近い味わいになっています。

Cake of the Day

本日のケーキ

各種ご用意しております。詳しくはスタッフまで。

Anniversary Plate

アニバーサリープレート ¥1,600～

お誕生日、ご結婚、ご出産、合格などのお祝い事に。
お好きな絵柄とご希望のケーキをお伝えください。
お皿の返却は不要です(2日前ご予約)



patisserie
soleil

パティスリー ソレイユ

掲載写真とは飾りが異なる場合がございます。予めご了承ください。

Restaurant KOU 特定原材料7品目 食材使用表

2020年6月3日

食材などのアレルギーをお持ちのお客様は、ご予約、お越しの際に、予め従業員へお申し付けください。
代わりとなるお食事のご提案をさせていただきます。

当レストランがご提供するお食事は、全てのメニューで同一調理場による調理となります。
そのため、アレルギーは完全に除去されるわけではなく、一部残留する可能性があります。

また、スプーンや皿といった食器類については洗浄過程でアレルギーが完全に除去されず、残留することもあります。
従いまして、当レストランがご提案するお食事については、事前申告いただいた場合においてもアレルギーが完全に除去された食事ではなく、
あくまで低アレルギーのお食事であることをご注意ください。

お食事はアレルギー症状が発生しないことをお約束するものではありません。

項目・料理名	卵	乳	小麦	海老	かに	落花生	そば	備考
ピラフ								
ビーフステーキピラフ			○					大豆
海老ピラフ アメリカーナの香り				○				
ドライカレー 千葉産チキンのグリル								
パスタ								
ローストビーフと地場野菜の生パスタ			○					大豆
シーフード生パスタ			○	○	○			
本日のパスタ			○					
スープ								
スープ・ド・ポワソン			○		○			
マッシュルームとポテトのクリームスープ		○	○					
ベーコンと野菜のガルビュールスープ	○	○	○					大豆
前菜								
本日の前菜盛り合わせ	○	○	○	○				
チーズ盛り合わせ		○						
水蛭のマリネ								
スモークサーモンの飾り盛り								
ポークリエット								
トリュフ香るポテトフライ								
ボムドフィノワーズ		○						
自家製ピクルス			○					
白身魚のエスカベッシュ	○	○	○					大豆
季節のキッシュ	○							
フリッタータ	○							
フォアグラ入りオムレツ	○							
項目・料理名	卵	乳	小麦	海老	かに	落花生	そば	備考
サラダ								
空芯菜とマッシュルームのサラダ								
サンチュとローストビーフのサラダ								
シーフードと生ハムのグルマンドサラダ				○				
フレンチドレッシング			○					
ブルーチーズドレッシング	○		○					大豆
和風ドレッシング			○					大豆
ハーブドレッシング	○	○	○					
肉料理								
国産牛100%手ごねハンバーグ	○	○ソース	○					大豆
牛ホホ肉の赤ワイン煮込み		○ポテト	○					大豆
牛フィレ肉とフォアグラ			○					
千葉産ポークの厚焼きグリル								
錦爽鶏のソテー 粒マスタードソース			○					
魚料理								
真鯛と帆立のポワレ		○	○					
エビフライ	○		○	○				
本日の魚料理		△	○	△	△			
テイクアウト								
カレーソース			○					大豆・米粉
ビーフカレー			○					
チキンカレー			○					
海老カレー			○	○				
フリカッセ		○	○					
ラタトゥイユ								
グリルチキン								
スパイシーチキン	○	○	○					大豆
ステーキ丼			○					