

～料理のこだわり～

オーナーシェフこだわりの食材を使用してお提供する
本格ピストロ料理をお楽しみいただけます。

是非、心ゆくまでお楽しみください。

Appetizers

数量限定!

SOU特製アンティパスト盛合せ **¥2,640-**

焼き海苔のアボカドまぐろ巻き(2個) ¥880-

熟成アボカド生ハム巻き ¥990-

タコとセロリのさっぱりマリネ ¥990-

パテ・ド・カンパーニュ ¥1,100-

フルーツマトのカプレーゼ ¥1,100-

～井上誠耕園のオリーブオイル使用～

季節のカルパッチョ 4切/¥880- 6切/¥1,320-

自家製ボロネーゼのブルスケッタ(2個) ¥660-

カマンベールチーズフライ ¥770-

フライドポテト S/¥550- R/¥770- P/¥990-

〈塩/スパイシー/トリュフ塩(+¥110)/明太マヨ(+¥110)〉

SOUの唐揚げ 3個/¥550- 6個/¥880-

北海道産じゃがいものもちもちニョッキ ¥1,100-

〈ゴルゴンゾーラ/マスカルポーネ/トリュフクリーム(¥110)〉

岩手豚100%ソーセージ3種盛合せ ¥1,100-

～ブレン・チョリソー・チーズ～

アスパラガスのパンチェッタ巻き ¥1,210-

～トリュフ卵黄ソース～

アツアツ季節のアヒージョ ¥1,320-

※バケット4枚付き

※メニューは全て税込です。

Salad

ドレッシングは全て自家製です♪

- | | |
|--|---------|
| イベリコ豚ベーコンのほくほくポテサラ | ¥990- |
| 具だくさんグリーンサラダ
～フレンチドレッシング～ | ¥990- |
| 生ハムシーザーサラダ
～アンチョビの効いた自家製シーザードレッシング～ | ¥1,210- |
| バーニャカウダ風野菜スティック
～アンチョビディップソース～ | ¥1,210- |

Main Dish

お好みのソースをお選びください☆

- | | |
|-----------------------------------|---------|
| 魚料理 | ¥1,540～ |
| 国産豚肩ロースのソテー
オススメ:和風ジンジャーソース | ¥1,650- |
| 鶏モモ肉ホロホロコンフィ(1本)
オススメ:ガーリックバター | ¥1,650- |
| 鴨肉のコンフィ(1本)
オススメ:バルサミコソース | ¥1,760- |
| 和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み
～マッシュポテトを添えて～ | ¥2,200- |
| 厳選牛ステーキ
※オススメの部位でご提供します。 | ¥1,980～ |

ハーブマスタードソース/クリーミーチーズソース
自家製ベリーソース/トマトソース/和風ジンジャーソース
ガーリックバター/ガーリックオニオン
玉ねぎボン酢/わさび醤油/ネギ塩
赤ワインソース(+¥110-)/バルサミコソース(+¥110-)

※メニューは全て税込です。

Pasta

1.9mmのパスタ麺使用。1人前80グラムです!ハーフや大盛りもできます♡

SOUおすすめ!

自家製本格ボロネーゼ

¥1,540-

~厳選した赤ワインを贅沢に使用し、長時間煮込んだこだわりのボロネーゼ~

メのペペロンチーノ

¥1,210-

~オイルパスタの王様。具材なしのシンプルパスタ~

しらす・長ネギ・キャベツペペロンチーノ

¥1,430-

~しらすの味わいとキャベツの甘みが楽しめる~

アマトリチャーナ<ペコリーノ・ロマーノorパルミジャーノ・レツジャーノ>

¥1,320-

~ベーコンの塩味とトマトソースが相性抜群~

カチョエペペ

¥1,430-

~ペコリーノ・ロマーノと黒胡椒の濃厚チーズパスタ~

焼きナポリタン

¥1,540-

~喫茶店風のとろけたチーズがたっぷりのナポリタン~

魚介のクリームラグー

¥1,540-

~魚介の旨味がクリームに溶け出した絶品パスタ~

明太クリーム

¥1,540-

~つぶつぶ食感が病みつきになるクリームパスタ~

Risotto

リゾットは大盛り(+¥300-)もできます♡

マスカルポーネのあっさりリゾット

¥1,430-

パルミジャーノの定番リゾット

¥1,430-

ゴルゴンゾーラのこってりリゾット

¥1,430-

※メニューは全て税込です。

Pizza

直径23cmのミラノ風ピザ生地を使用!ハーフ&ハーフもできます♡

ミックス	¥1,430-
～サラミ/ブラウンマッシュルーム/ピーマン～	
マルゲリータ	¥1,430-
～ミニトマト/スイートパジル/モッツアレラ～	
アンチョビ	¥1,540-
～アンチョビ/オイルサーディン/ブラックオリーブ～	
釜揚げしらす&大葉	¥1,540-
～釜揚げしらす/大葉～	
シーフード	¥1,540-
～イカ・エビ・アサリ・玉ねぎ～	
アスパラガス&イペリコ豚ベーコン	¥1,540-
～アスパラガス・イペリコ豚ベーコン・カマンベール～	
生ハム&ベビーリーフ	¥1,650-
～生ハム/ベビーリーフ～	
クワトロフォルマッジ	¥1,650-
～ミモレット/スモーク/モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ～	

Sweets

バニラアイス	¥440-
アフオガード	¥770-
バイクドチーズケーキ	¥770-
ガトーショコラ	¥770-
季節のフルーツデザート	¥1,100-
フルーツ盛り(1人前)	¥1,100-

Coffee&Tea

コーヒー	¥550-	紅茶	¥440-
カフェラテ	¥660-	ハーブティー	¥550-
エスプレッソ	¥330-		

※メニューは全て税込です。

BarFood

バケット(2枚)	¥330-
クラッカー(4枚)	¥330-
MIXナッツ	¥440-
パリパリチーズ	¥550-
3種のオリーブ盛合せ	¥550-
レーズンバター	¥550-
チョコレート盛合せ	¥550-
やみつききゅうり	¥550-
生ハム～ハモン・セラーノ～	¥550-
チーズ2種盛合せ	¥1,100-
チーズ3種盛合せ	¥1,650-
ドライフルーツ3種盛合せ	¥1,650-
チーズ2種&ドライフルーツ2種	¥2,200-
チーズ3種&ドライフルーツ3種	¥3,300-

Couse Menu

シェフ特製おまかせコース
【2名様以上でご注文可能です】
¥3,300-/1人
サラダ/本日の冷菜/本日の温菜/メインディッシュ/♫のお料理

《要予約》FreeDrink付コース

SOUの定番コース
【2名様以上でご注文可能です】
¥5,500-/1人
前菜盛合せ/サラダ/フレンチフライ/メインディッシュ/本日のパスタ
2時間Free:ビール/焼酎/ウイスキー/ワイン/カクテル等… 約50種

SOUの選べるスペシャルコース
【2名様以上でご注文可能です】
¥6,050-/1人
前菜盛合せ/サラダ/フレンチフライ/メインディッシュ/本日のパスタ/デザート
2時間Free:ビール/焼酎/ウイスキー/ワイン/カクテル等… 約50種

※メニューは全て税込です。