

SOUL DRESSING では旬のお野菜を美味しく召し上がって頂けるメニューをご用意いたしました。

本日入荷の新鮮で変わった生野菜を温かいバーニャカウダソースでどうぞ

・オススメ生野菜のバーニャカウダ ¥1,500

当店のバーニャカウダソースは、ニンニク・バージンオイル・アンチョビと素材にこだわったシンプルなソースです。8年間変わらない味をお楽しみください。

バーニャカウダソースには、青森県産ニンニクを使用しております。

本日のオススメ

冷菜
Cold dish

- ・旬野菜の自家製ピクルス ¥600
(毎日入るものは変わります。お料理の口なおしやワインのつまみに)
- ・グリーンサラダ クルミとオレンジヴィネグレット ¥850
(苦味野菜中心の大人のグリーンサラダ。ローストしたクルミと一緒にさっぱりと)
- ・牛肉のタタキ ポリネシアンソース ¥1,200
(フィレ肉をタタキにしました。こだわりのニンニクのきいたソースで)
- ・フランス産鴨肉の生ハム ルッコラとイチヂクのサラダ添え ¥1,200
(自家製鴨の生ハムとサラダをヴィネグレットで)
- ・鮮魚のカルパッチョ 燻製醤油で ¥1,300
(その日仕入れた鮮魚を、その日のドレッシングと燻製醤油で)
- ・山形牛モモ肉の炙りカルパッチョ 焼き木の子を添えて ¥1,400
(山形牛モモ肉の炙りをバルサミコとパルミジャーノでシンプルに)
- ・バケット ¥500

-
- ・チーズ 各 ¥700
ミモレット
ブリ・ド・モー
フルム ダンベール
タレツジョ

- | | |
|-----------|--------|
| ・チーズ盛り合わせ | ¥2,200 |
|-----------|--------|

野菜
Vegetable

・北海道産ホワイトアスパラガスに炙ったカラスミを添えて ￥1,500

・グリーンアスパラガス ￥800

・石川県産金時草のソテーと生ウニ ￥900

・青森県産ニンニクのオイル煮 ￥750

・肉厚シイタケをカボスとゲランド塩で ￥950

・京都の賀茂茄子と自家製田楽味噌 ￥950

・静岡県産ジャンボマッシュルームと燻製チーズ ￥1,050

・シェフオススメ野菜 5 種盛り合わせ ￥1,980
(旬の野菜をシンプルに食べたいというお客様には)

魚介 Seafood

- | | |
|--|--------|
| ・活鮑 150g 鮑の肝バターソース
(当店の一番人気メニュー。大ぶりの鮑に肝バターソース) | ¥4,500 |
| ・熟成のどぐろ ほじそと焦がしバターソース
(5日間熟成させ、うま味を凝縮させたのどぐろとほじその苦味をきかせたバターソース) | ¥2,800 |
| ・本鮪中トロの炙り シャルドネクリームソース
(脂の乗りがちょうど良い部位だけを選びました。シャルドネワインをベースとしたソースと一緒に) | ¥2,400 |
-
- | | |
|--|--------|
| ・サザエのつぼ焼き 150g | ¥900 |
| ・生ウニとホタテの鉄板焼き バター醤油
(そのまま食べてももちろん美味しいですが、
横に添えてある海苔に巻いて食べるとまた違った美味しさに) | ¥1,100 |
| ・本日の鮮魚
(その日の鮮魚を使うためラインナップはお気軽にスタッフまでお尋ねください) | ¥1,500 |
| ・オマール海老のグリル アメリケーヌソース
(オマール海老を一尾丸ごとローストします。ミソの部分もすくってお召し上がりください) | ¥2,000 |

肉料理 Meat Dish

・フォアグラと牛フィレ肉のロッシーニ風仕立て ¥2,300
(フォアグラと牛フィレ肉の重ね焼きをこだわりの赤ワインソースで)

・厚切り牛舌のポワレ ¥2,000
(やわらかく煮込んだ牛舌をもう一度焼きあげます)

— ステーキ —

・山形牛サーロイン 50g〜 ¥2,800

・山形牛フィレ肉 50g〜 ¥2,800

・国産牛フィレ肉 50g〜 ¥1,800

・群馬県産プラチナポーク福豚 130g ¥1,500

— ガルニチュール(つけあわせ) —

・マッシュポテト ¥650

・もやしとニラのガーリックソテー ¥650

— ごはん —

・ガーリックライス(赤だし、漬物付き) ¥750

・一口ウニごはん ¥780

・牛タタキ小どんぶり(赤だし、漬物付き) ¥850

・ごはんセット(赤だし、漬物付き) ¥500