

出来立てをお楽しみ頂く為オーダー後に調理しておりますので、お待たせしないよう御予約をお願い致します。

木曜定休 不定休有り

ランチタイム11:30~14:30
オーダーストップ13:30

LUNCH MENU



パエリアとは...??

スペインのバレンシア地方発祥の米料理。
当店では、佐賀県伊万里産の長粒米と地元福岡県産のお米をブレンドしており、生米からじっくり炊きあげます。
店主独自の製法とこだわりのつまったパエリアは絶品です!

SoLランチ

デザート、ドリンク付きのおトクなランチです♪

1,800円 (税込 1,980円)

- ・2種のタバス
- ・スペイン産生ハムのサラダ
- ・自家製スープ
- ・バゲット (クリームチーズ or オリーブオイル)
- ・選べるパエリア
- ・本日のデザート
- ・選べるドリンク

選べるバゲットソース



クリームチーズ



オリーブオイル

選べるパエリア 4種類からお好きなパエリアをお選び頂けます

＋800円 (税込 880円) でパエリア大盛り (2倍) にできます♪

オススメ!



魚介

魚介とお野菜の旨味が
米一粒一粒に
染み込んだ深い味わい
当店人気 No1です!

鶏肉きのこ

国産鶏肉ときのを
ふんだんに使用した
風味豊かなパエリア

イカスミ

＋140円 (税込 154円)

濃厚なイカスミの
磯の風味が染み込んだ
旨味たっぷりのパエリア

チーズ

＋160円 (税込 176円)

フレッシュトマトと
ベーコンのパエリアに
とろーりチーズがたっぷり!

本日のデザート変更できます 182円 (税込 200円) でご変更頂けます



濃厚巴斯克芝士ケーキ



濃厚八女茶巴斯克芝士ケーキ



イメージ画像

プチごほうび SoL スペシャルランチ

SoLランチに牛サガリをプラス、
デザートは濃厚巴斯克芝士ケーキで♪
お腹も心も大満足なスペシャルランチはいかがですか?

2,360円 (税込 2,596円)

(バゲットソース、パエリア、ドリンク、
巴斯克芝士ケーキの種類は上記からお選びください)

平日限定! シンプルランチ

本格パエリアをお気軽にお楽しみいただけます!

1,370円 (税込 1,507円)

ランチ内容) ・スペイン産生ハムのサラダ
・自家製スープ
・バゲット (クリームチーズ or オリーブオイル)
・パエリア
(上記選べるパエリアからお選びください)

イメージ画像

選べるドリンク 下記より1つお選びください

当店
オススメ!



自家製レモネード

＋300円 (税込 330円)

- ・パイン
- ・オレンジ
- ・グレープフルーツ
- ・コーラ
- ・ジンジャーエール
- ・ウーロン茶
- ・アイスコーヒー
- ・ホットコーヒー (SoL オリジナルブレンド)

パエリア単品

パエリアランチと同じサイズ(1人前)です



魚介のパエリア
1,050円(税込1,155円)



鶏肉きのこのパエリア
1,000円(税込1,100円)



イカスミのパエリア
1,100円(税込1,210円)



とろとろチーズのパエリア
1,200円(税込1,320円)

サイドメニュー SIDE MENU



スペイン産生ハム
ハモンセラノ
800円(税込880円)

当店
オススメ!



海老のアヒージョ
950円(税込1,045円)



マッシュルームの
アヒージョ
950円(税込1,045円)



おかわりバゲット
220円(税込242円)



生ハム入りリーロ
クリームコロケ
450円(税込495円)



やわらか牛さがりと
じゃがいものピュレ
530円(税込583円)

デザート DESSERT



濃厚バスクチーズケーキ
390円(税込429円)



濃厚八女茶
バスクチーズケーキ
400円(税込440円)



幸せのクレマカタラナ
250円(税込275円)



バニラアイス
~特製ヒメネスソースがけ~
360円(税込396円)

ドリンク DRINK



自家製
レモネード 550円(税込605円)

パイン
オレンジ
グレープフルーツ
コーラ
ジンジャール
ウーロン茶
アイスコーヒー
ホットコーヒー
(SoL オリジナルブレンド)

350円
(税込385円)

アルコールメニュー BEER&WINE

生ビール(グラス) 390円(税込429円)
グラスワイン(赤・白) 350円(税込385円)
スパークリングワイン 550円(税込605円)
自家製サングリア 500円(税込550円)
ノンアルコールビール 450円(税込495円)