

出立まで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。

ソルのランチ

LUNCH MENU

水曜定休
不定休あり

ランチタイム 11:30-14:30 オーダーストップ 13:30



バリエアとは..

スペインのバリエアは地方特有の米料理。
当店では、佐賀県伊万里産の長粒米と地元産国産米のお米をブレンドしており、主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バリエアは絶品です！

やっぱり！

SoLランチ

デザート、ドリンク付きのおトクなランチです！

1,600円 (税込 1,760円)



セットドリンク 下記より1つお選びください

お湯
おススメ！



自家製レモネード

+300円 (税込 330円)

バイン
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)

セットデザート+料金でデザートの変更可能です！



濃厚バスクチーズケーキ

+182円 (税込 200円)



濃厚八丈茶バスクチーズケーキ

+182円 (税込 200円)



バニラアイス
〜特製ヒメネスソースがけ〜

+150円 (税込 165円)

選べるバゲットソース



クリームチーズ



オリーブオイル

選べるバリエア +620円 (税込 682円) でバリエア大盛り (2倍) にできます！



魚介

鶏肉きのこ

イカスミ

チーズ

平日限定！

シンプルランチ

本格バリエアをお気軽に楽しみたいいただけます！

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 ・バリエア

1,200円 (税込 1,320円)

ランチコースございます

※二名様より承ります。

前日
までに
要予約

3,000円 (税込 3,300円)

本格スペイン料理を特別価格でお楽しみいただけるプランです。

女子会やデート、誕生日などの記念日ランチにいかがですか？

コース例)

前菜盛り

サラダ

自家製スープ

アヒージョ

バゲット

牛サガリ

バリエア (コースのバリエアは4種類とも同料金です)

デザート、コーヒー



※バリエアは人数により大盛りでの提供となります。

※コース内容は一例です。仕入れ状況により内容が変更場合がございます。ご了承ください。

イメージ画像

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
830円(税込913円)



鶏肉きのこのパエリア
830円(税込913円)



イカスミのパエリア
950円(税込1,045円)



とろとろチーズのパエリア
950円(税込1,045円)

サイドメニュー

SIDE MENU



※店
キススメ!

スペイン産生ハム
ハモンセラノ
730円(税込803円)



バゲット
付き

海老のアヒージョ
800円(税込880円)



バゲット
付き

マッシュルームの
アヒージョ
820円(税込902円)



おかわりバゲット
200円(税込220円)



生ハム入りロー
クリームコロッケ
370円(税込407円)



やわらか牛さかりと
じゃがいものビュレ
440円(税込484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
200円(税込220円)



パニラアイス
~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 500円(税込550円)

ワイン
オレンジ
グレープフルーツ 300円
コーラ (税込330円)
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)

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) 300円(税込330円)
スパークリングワイン 500円(税込550円)
自家製サングリア 450円(税込495円)
ノンアルコールビール 400円(税込440円)