



GRAND MENU

TAPAS/MEZE

タパス6品 (2名様以上からの注文になります) 1,200/PERSON
TAPAS 6 DISHES (ONLY FROM 2 PERSONS OR MORE)

✓ 中近東プレート 2,800
MIDDLE EASTERN PLATE

APPETIZER

✓ ホムス (ひよこ豆のディップ) 660
HUMMUS

✓ ファラフェル (ひよこ豆のコロッケ) 660
FALAFEL

✓ 自家製ピクルスの盛り合わせ 660
ASSORTED PICKLES

✓ オリーブの盛り合わせ 660
ASSORTED OLIVES

ババガノッシュ (焼きなすのディップ) 990
BABAGANUSH

白身魚のエスカベッシュ 990
WHITE FISH ESCABECHE

カプレーゼ 990
CAPRESE

タコのマリネ 1,320
MARINATED OCTOPUS

サーモンのカルパッチョ 1,430
SALMON CARPACCIO

チーズの盛り合わせ 1,870
ASSORTED CHEESE PLATTER

ハムとサラミの盛り合わせ 1,870
HAM AND SALAMI PLATTER

ハムとチーズの盛り合わせ 2,450
ASSORTED HAM AND CHEESE PLATTER

✓ ヴィーガンマーク
VEGAN MARK

GRAND MENU

AJILLO

- 海老のアヒージョ 1,430
SHRIMP AJILLO
- マッシュルームのアヒージョ 1,360
MUSHROOM AJILLO
- ミックスアヒージョ 2,150
MIX AJILLO

SALAD & VEGETABLE

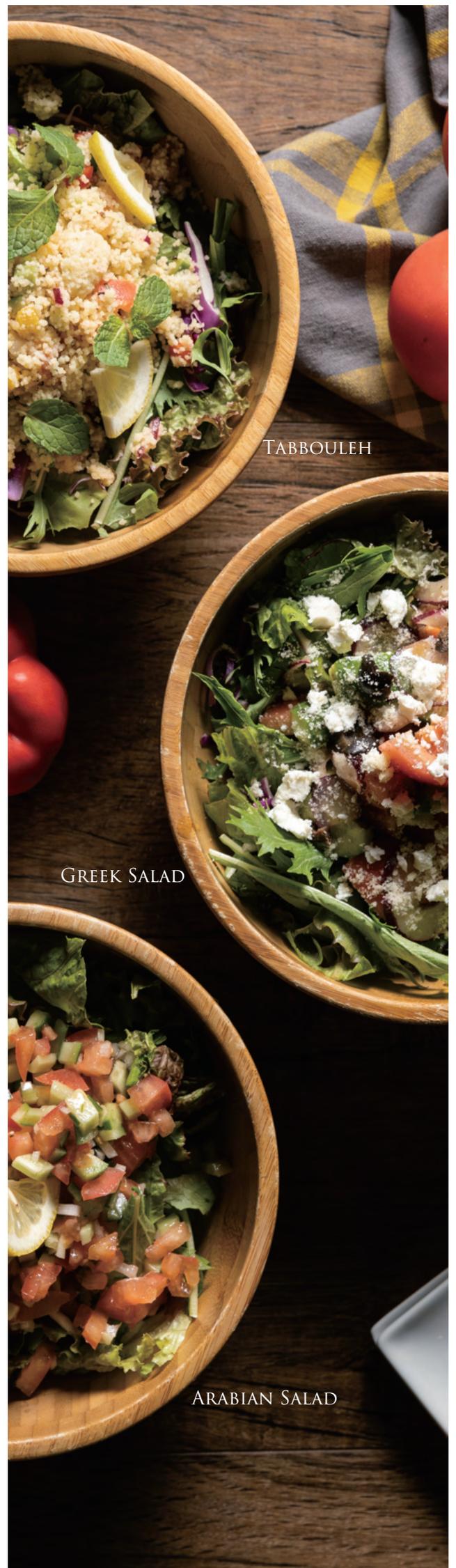
- ギリークサラダ 1,430
(グリーンサラダにたっぷりのフェタチーズ)
GREEK SALAD
- アラビアンサラダ 1,430
(胡瓜、トマト、タマネギを細かくサイコロ型に
カットしレモンジュース和えをした中近東サラダ)
ARABIAN SALAD
- タブレ 1,430
(クスクスを使用した中東風の爽やかなサラダ)
TABBOULEH
- シャクシュカ 1,420
(野菜のチリトマトソース炒め半熟卵とじ)
SHAKSHUKA (MOROCCAN SPICY CASSEROLE WITH
SWEET PEPPERS, ONION AND POACHED EGG)

SIDE DISH

- フライドポテト 880
FRIED POTATO
- バゲット 2個 180 4個 330
BAGUETTE
- ピタパン 330
PITA BREAD

アレルギー食材についての詳細はスタッフにお尋ねください。
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENIC SUBSTANCES IN FOOD.

Absinthe  SOLAAR



TABBOULEH

GREEK SALAD

ARABIAN SALAD

GRAND MENU

FISH & SEAFOOD

イカ・海老のガーリックバター炒め 1,850
CALAMARI AND SHRIMP SAUTE WITH BUTTER GARLIC

シェフのスペシャルグラタン 2,660
CHEF'S SPECIAL CREAMY GRATIN

魚介たっぷりシーフードパエリア(2人前) 3,980
SEAFOOD PAELLA (FOR 2)

豪快魚介の特製アクアパッツァ(2人前) 4,210
AQUA PAZZA (FOR 2)

アブサン風ブイヤベース(2人前) 4,210
FISH BOUILLABAISSSE (FOR 2)

ブイヤベース追加メニュー
BOUILLABAISSSE ADDITIONAL MENU

クスクス 550
COUSCOUS

リゾット 550
RISOTTO

フェットチーネ 770
FETTUCCHINE



SPECIAL GRATIN



AQUA PAZZA



BOUILLABAISSSE

 ヴィーガンマーク
VEGAN MARK

Absinthe  SOLAAR

GRAND MENU

MEAT

- ① ヴィーガンケバブ 1,870
VEGAN KEBAB (TRADITIONAL TURKISH DISH OF MINCED SOYBEANS MEAT MIXED WITH SPICES, COOKED IN OVEN)
- ケフトケバブ 1,870
KEFTA KEBAB (TRADITIONAL TURKISH DISH OF MINCED BEEF MIXED WITH SPICES, COOKED IN OVEN)
- 鶏むね肉のきのこチーズ詰め マッシュポテト添え 2,050
CHICKEN STUFFED WITH MUSHROOM AND CHEESE COOKED IN OVEN, SERVED WITH MASHED POTATO
- 上州三元もち豚のグリル タスマニアマスタード添え 2,430
GRILLED SANGEN MOCHIBUTA PORK WITH TASMANIAN MUSTARD
- 仔羊のグリル 3,600
GRILLED LAMB CHOPS
- 黒毛和牛フィレ肉のステーキ 6,780
KUROGE-WAGYU BEEF TENDERLOIN STEAK



STUFFED CHICKEN



GRILLED PORK



GRILLED LAMB

アレルギー食材についての詳細はスタッフにお尋ねください。
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENIC SUBSTANCES IN FOOD.

CAFE MENU

DESSERT



APPLE PIE



GATEAU CHOCOLATE



FRUITS TART

丸ごとリンゴのアップルパイ バニラアイス添え 1,320
APPLE PIE (WHOLE APPLE BAKED IN CRISPY PASTRY
SERVED WITH VANILLA ICE CREAM)

🌱 ヴィーガンアップルパイ 1,320
VEGAN APPLE PIE (WHOLE APPLE BAKED IN CRISPY PASTRY)

チーズケーキ バニラアイス添え 990
CHEESE CAKE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

ガトーショコラ バニラアイス添え 990
GATEAU CHOCOLATE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

バニラアイスとシャーベットの盛り合わせ 770
ASSORTED VANILLA ICE CREAM AND SORBET

カタラーナ(半冷凍ブリュレ) フルーツ添え 880
CATALANA SERVED WITH FRUITS

バナナパウンドケーキ バニラアイス添え 880
BANANA POUND CAKE SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

フルーツタルト バニラアイス添え 1,250
FRUITS TART SERVED WITH VANILLA ICE CREAM

🌱 ヴィーガンマーク
VEGAN MARK

Absinthe  SOLAAR

CAFE MENU

COFFEE

エスプレッソ ESPRESSO	660
ライトエスプレッソ LIGHT ESPRESSO	660
ダブルエスプレッソ DOUBLE ESPRESSO	880
カフェアメリカーノ CAFÉ AMERICANO	660
カプチーノ CAPPUCCINO	750
カフェラテ CAFÉ LATTE	800
カフェモカ CAFÉ MOCHA	880
キャラメルラテ CARAMEL LATTE	880
ホットチョコレート HOT CHOCOLATE	950
アイスコーヒー ICED COFFEE	660
アイスラテ ICED LATTE	800
アイスモカ ICED MOCHA	880
アイスキャラメルラテ ICED CARAMEL LATTE	880

TEA

アールグレイ EARL GREY TEA	770
ジンジャーティー GINGER TEA	850
フレッシュミントティー FRESH MINT TEA	880
アイスティー ICED TEA	660

アレルギー食材についての詳細はスタッフにお尋ねください。
PLEASE ASK YOUR WAITER FOR ALLERGENIC SUBSTANCES IN FOOD.

Absinthe  SOLAAR



CATALANA



BANANA POUND CAKE



CAPPUCCINO