

スリエ

# SOURIRE

～MENU～

【お食事は全てサラダが付きます】

ドリンクセット250円



スリエの赤ワインで煮込んだ

・特製 ローストビーフカレー

(半熟卵入り)

1,680円

スリエの赤ワインでじっくり煮込んだカレー!!  
諏訪湖の大きさを再現したオリジナルカレー  
になります。(アレルゲン・小麦・乳・卵)



赤ワイン仕立てのソースが際立つ

・こだわりのローストビーフ丼

スープ付き

1,450円

特製のたれ赤ワインをプラス! コクと風味を  
ローストビーフと一緒に是非お楽しみください。  
(アレルゲン・小麦・乳・卵)



赤ワイン仕込み

・スリエのじっくり煮込み カレー

1,320円

スリエの赤ワインでじっくり煮込んだカレーを  
シンプルに味わっていただけます。  
(アレルゲン・小麦・乳)



ここでしか味わえない

・米粉のトーストパンセット

スープ付き

1,230円

米粉の高級食パン ”誉れ” と  
スリエの赤ワインをたっぷり練りこんだ  
”ワインブレッド” の2種類の味をお楽しみください。  
(アレルゲン・小麦・乳)

写真は全てイメージです。

ライス大盛110円

★ お子様カレープレート 660円

(ドリンク・デザート付き)

# 秋・冬メニュー(期間限定)



【お食事は全てサラダが付きます】

ドリンクセット250円



## ・信州ぶっかけませ蕎麦

スープ付き

1,260円

信州そばをしょうゆベースのタレとそばに合う具をたっぷりのてませ蕎麦風に仕上げました。

(アレルゲン・小麦・卵)



## ・ローストビーフと とろベーコンの2色丼

スープ付き

1,430円

ローストビーフと旨味たっぷりのとろベーコンをのせたオリジナル二色丼です。

(アレルゲン・乳・卵)



## ・とろベーコンと温玉のカレーうどん

(ごはんにも変えられます)

1,230円

こだわりのだしうどんにスリエの特製カレーをたっぷりかけました。とろベーコンと温玉が良く合います。

(アレルゲン・小麦・乳・卵)



～デザート～

## ・栗と抹茶のミニパフェ

580円

下に黒糖ゼリー・上に抹茶のソフトアイスがのっている和のスイーツになります。諏訪湖を眺めながらホッと一息ついてください。

(アレルゲン・小麦・乳)

写真は全てイメージです。

ドリンク  
DRINK  
~MENU~

## アルコール

ドメーヌ・スリエのグラスワイン

- ・ 赤 (甘口) 650 円
- ・ 白 (辛口) 650 円



アサヒ

- ・ 生ビール 中ジョッキ 550 円
- ・ ノンアルコールビール  
キリンフリー 450 円

※ 当店ではお車運転のお客様へのアルコールの販売はしていません。

※ 20歳以上の年齢が確認できない場合は、お酒の提供は致しません。

## ソフトドリンク

- ・ 哲学ブレンド 420 円
- ・ 愛す珈琲 420 円
- ・ アイスカフェオレ 480 円 (+50円)
- ・ 紅茶 400 円
- ・ アイスティー 400 円
- ・ コカ・コーラ 380 円
- ・ ジンジャーエール 380 円
- ・ オレンジジュース 380 円
- ・ グレープフルーツジュース 380 円
- ・ アップルジュース 380 円

**ドリンクセット 250円**

(お食事・デザートに付けられます)

デザート

# Dessert



・ 栗と抹茶のミニパフェ

580 円



・ 紅茶のシフォンケーキ  
450円



・ ソフトアイス

- ・ バニラ
- ・ 練乳いちご
- ・ バニラ&チョコ
- ・ 巨峰
- ・ 抹茶

380円



・ ワイン塩の  
バニラソフト

410円



自社の赤ワインで作った  
ワイン塩です！