

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 300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。(アレルギー・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 **1,470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。  
(アレルギー・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  
**1,340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。  
(アレルギー・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 **1,240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。  
(アレルギー・小麦・乳)

写真は全てイメージです。

ライス大盛130円

★ お子様カレープレート **660円**

(ドリンク・デザート付き)



# 夏メニュー(期間限定)



## ・信州ぶっかけ冷やし蕎麦

(南信州産の干し柿付き)



1,280 円

温かいお蕎麦できます

## ・信州ぶっかけ山かけ蕎麦

(南信州産の干し柿付き)



1,320 円

温かいお蕎麦できます



## ・ローストビーフと とろベーコンの2色丼

スープ付き

1,450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。

(アレルギー・乳・卵)

デザート

# Dessert



こだわりの  
・ 珈琲ゼリーパフェ

580 円

・ 紅茶のシフォンケーキ  
460 円



・ ソフトアイス  
380 円

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



ワイン塩バニラソフト  
410 円

・ かき氷  
500円

- ・ いちご
- ・ メロン
- ・ ブルーハワイ
- ・ レモン
- ・ オレンジ



ソフトアイストッピング  
プラス200円

かなりのデカ盛りです!!

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 580 円
- ・ ノンアルコールビール  
キリンフリー 480 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おりません。  
※ 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 450 円
- ・ カプチーノ（Hotのみ） 480 円
- ・ 愛す珈琲 450 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 400 円
- ・ ジンジャーエール 400 円
- ・ オレンジジュース 400 円
- ・ グレープフルーツジュース 400 円
- ・ アップルジュース 400 円

ドリンクセット 300円

（お食事・デザートに付けられます）