

2025.10.04 ～ 2025.10.26

Solamire 土日祝日用メニュー

10/5(日)、10/13(月・祝)、10/25(土)は
“玉海の和ごはん” “Solamireの洋食”はお休みとなります

10/5(月)、10/13(月・祝)、10/25(土)は
お食事メニューが“溶岩焼き”のみとなります

予め、ご了承ください。

10/5(日)、10/13(月・祝)、10/25(土)は“溶岩焼き”のみとなります

玉海のお食事

“玉海の和ごはん”提供日は10/11(土)、10/12(日)、10/18(土)、
10/19(日)のみとなります

玉海の和ごはん 数量限定／早々に姿を消す和膳

〈玉 (tama) 2,860〉

ごはん、赤出汁、ごはんのお供、茨城県産 葉物野菜の控えめなサラダ

揚げ物3種 (有頭エビフライ1ヶ、常陸牛入りのコロッケ1ヶ、広島県産カキフライ2ヶ)

〈空 (sora) 3,300〉

ごはん、赤出汁、ごはんのお供、茨城県産 葉物野菜の控えめなサラダ

控えめなお刺身

揚げ物1品

◎揚げ物を下記より一品お選びください

・常陸牛入りコロッケ (1ヶ)

・国産紅ずわいがにのカニクリームコロッケ (1ヶ) 選択率 80% (2025.05～2025.09)

・広島県産カキフライ (2ヶ)

〈玉 (tama) / 空 (sora) 共通〉

・ごはんの大盛り／おかわり + 220

・ごはんおかわり (大盛り) + 330

〈〈玉海の和ごはん〉の各食材について〉

◎お米

京都 八代目儀兵衛 『翁霞』

◎赤だし

かつお節、昆布、さば節などからとった出汁を合わせた一品です

◎控えめなお刺身 (全部でだいたい3,4切です)

こちらは全国各地親交のある漁業関係者さんから直接仕入れるため内容が都度変わります。

詳しくは店内又はテラスに掲示してあるボードをご覧ください。

クロマグロ (本鮪) は、日本一の鮪仲卸と名高い“やま幸”さん直送

流通量がごく限られた一度も冷凍していない“生の本鮪”を是非、ご賞味ください

◎ごはんのお供 (この中から何種かお出します)

・昔ながらのすっぱい田舎梅干

・控えめな卵焼き

・きゅうりの浅漬け

・ごま昆布

・骨ごといけるサンマの佃煮

・月替わりのごはんのお供何種か

◎茨城県産 葉物野菜の控えめなサラダ

10/5(日)、10/13(月・祝)、10/25(土)は“溶岩焼き”のみとなります

Solamireの洋食

10月土日祝のソラミーレサラダ提供日は10/26(日)のみ

(本日のソラミーレサラダ パン・スープ付き 限定数食 2,420)
多くのお客様からのご要望にお応えして、期間限定で復活いたします。
創業当時から洋食メニューの中で最も多くご注文をいただく特別な人気メニュー
本日のソラミーレサラダの内容は店内ボードもしくはテラスボードをご確認ください

(本日のおすすめパスタセット Aset 2640 Bset 2860 Cset 3,190)
※当店のパスタはすべて 生パスタ のため、伸びやすくまとまりやすいのでお早めにお召し上がりください

- A ポルチーニ香る7種のきのこクリームパスタ
- A レンコンとラグービアンコのパスタ
- A 蓮根と茄子のアラビアータ
- B かねふくの明太子クリームパスタ
- B 炭火焼鶏と揚げ茄子のトマトパスタ／アラビアータ
- B 炭火焼鶏と7種のきのこトマトクリームパスタ
- C 北海道産水タコとブロッコリーのジェノベーゼ

週替わりでこの中から
1～2種がメニュー入りします
※仕入れに応じてこの中
にないメニューもある
場合がございます。

(本日のおすすめリゾットセット Aset 2840 Bset 3,080)

- A ポルチーニ香る7種のきのこクリームリゾット
- A 海老とトマトのリゾット
- B 炭火焼鶏と7種のきのこクリームリゾット 黒トリュフ風味

週替わりでこの中から
1～2種がメニュー入り
します
※仕入れに応じてこの
中にあるメニューも
ございます。

セットのお客様はお飲み物をお選びください ※本日のソラミーレサラダにはお飲み物は付きません

- ・珈琲 (HOT／ICE)
- ・紅茶 (ICE)

追加でスープはいかががでしょうか？ 単品 550 お食事ご注文の方 330

- ・コーンスープ
- ・オニオンスープ
- ・クラムチャウダー
- ・数種の野菜とカニのビスク

* 表示は税込み価格となります。

* お一人様、お食事1オーダーのご注文をお願いしております。

* お持ち込みはご遠慮しております。

* 他のお客様へのご迷惑（騒ぐ・走り回る・危険行為など）となる方（お子様含む）はスタッフより声掛けさせていただきます。高圧的な態度を取られる方や指示に従っていただけない方はお引き取りいただきます。

他のお客様へご迷惑ゆえの処置ですので、返金は一切行いません。お越しいただくお客様皆様に心地よい時間をお過ごしいただくためですので、ご理解のほどよろしくお願い申し上げます。

* 仕入れに大きく左右されるため、メニューが変更となる場合がございます。予めご了承ください。

デザート

10/11(土)より提供開始予定

ナチュラルアイス 乳化剤・安定剤・着色料・香料不使用の100%ナチュラルな手作りアイス

〈マダガスカルリッチバニラ〉 シングル≪ 60ml ≫ 660 yen
香料やエッセンスではない、天然バニラの甘く芳醇な香り

〈ピスタチオ〉 シングル≪ 60ml ≫ 770 yen
世界総生産量1% ブロンテ産ピスタチオならではの上品な甘さと旨味

〈京都宇治抹茶〉 シングル≪ 60ml ≫ 770 yen
京都宇治産の有機抹茶をふんだんに使ったこだわり

〈季節限定 丹波栗〉 シングル≪ 60ml ≫ 880 yen
甘くほくほくと香る、栗の王様

アイスについては是非とも別紙をご覧ください。

茨城の甘味 10/5(日)、10/13(月・祝)、10/25(土)は提供お休みとなります

まるごと焼き芋 バニラアイス添え 1,090 yen
無農薬で育てた茨城県産の紅はるかを使用

冷やし焼き芋シェイク 780 yen
無農薬で育てた茨城県産の紅はるかを使用
今回、多くのリクエストをいただき復活しました

完熟メロンシェイク 858 yen
地元農家さんから直接仕入れる糖度の高いメロンを使用した逸品です
なくなり次第、今年度分は終了となります

SOFT DRINK

* 玉海の和ごはん・Solamireの洋食をご注文の方は以下の品、550 (税込み) で提供させていただきます。
* ノンアルコールワイン・アルコール飲料は対象外とさせていただきます。

お飲み物		珈琲	
ジンジャーエール	700	創業から70年以上続く京都の老舗珈琲屋から直送された豆だけを使用しています。	
コーラ	700	ブレンド珈琲	900
オレンジジュース (果汁100%)	700	レッドクレープのような香り、チェリーのよ うな酸味と甘さ、パイナップルのような甘さ とまろやかな口あたり	
有機栽培アイスティ (ICE)	700	アイス珈琲	700
抹茶ラテ 京都産抹茶使用 (ICEのみ)	770	南アルプスの伏流水を使用しています	
緑茶 (ICEのみ)	700	エスプレッソ	660
ウーロン茶 (HOT/ICE)	700	カフェラテ (HOT/ICE)	990
ルイボスティー (ICE)	700	————— ノンアルコールワイン —————	
————— ノンアルコール —————		G 7 広島サミットで各国首脳に振舞われた一品をはじめとし てスパークリングと白の2 種ご用意しております。	
ノンアルコールビール 〈アサヒドライゼロ〉	700	Vine Free Sparkling 〈白・bottle/500mℓ〉	1,290
		Vine Free 〈白 bottle/300mℓ〉	990

ALCOHOL

◎ 茨城のお酒 〈日本酒・梅酒〉		〈 生 〉 アサヒスーパードライ	700
森嶋酒造 (日立市)	800～	〈 瓶 〉 常陸野ネストビール (茨城)	770 ～
創業150年。国内外で数々の賞を受賞してきた 実力のある酒蔵		【ホワイトエール・ヴァイツェン・だいたいエール】	
来福酒造 (筑西市)	800～	〈 瓶 〉 ペローニ ナストロアズーロ	800
創業300年。創業当時の銘柄「来福」は、 俳句の「福や来む 笑う上戸の 門の松」に由来		1963年にイタリアのローマで誕生したプレミアムイタリアンビール 絶妙なバランスがとれた苦みと柑橘類のスパイシーな香り さっぱりとした爽やかな飲み心地が特徴	
須藤本家 (笠間市)	800～	ブラックニッカハイボール	700
創業850年。平安時代末期、永治元年(1141)に 始まった日本最古の酒蔵		デュワーズハイボール	700
百年梅酒	700	知多・富士	900
【完熟(赤)・すっぱい完熟にがり(青)・本格(緑)】		レモンサワー	700
木内梅酒	700	グレープフルーツサワー	700

* 表示は税込み価格となります。