

# Lunch Menu

## Lunch Set ランチセット

季節野菜のサラダ・タパス盛り合わせ・パゲット・ドリンク 付き



糸島産ポークスペアリブと春野菜のアドボ スパイスオープン焼き

サーモンのグリル  
糸島産柑橘とディルのソースで  
Grilled Salmon with Itoshima Citrus and Dill Sauce 1,650

糸島産ポークスペアリブと春野菜のアドボ  
スパイスオープン焼き  
Oven-baked Pork Spare Ribs and Spring Vegetables Adobo with Spices 1,850



桜海老とアサリ、菜の花の具沢山パエリア ミクスタ

桜海老とアサリ 菜の花の具沢山パエリア ミクスタ  
※パケットはついておりません  
Fully Garnished Paella Mixta with Sakura Shrimps, Manila Clams and Rape Blossoms 1,980

国産牛イチボのロースト  
糸島産九条葱とオリーブのソース添え  
Roasted Japanese Ichibo Beef Steak with Itoshima Kujo Leeks and Olive Sauce 2,150

### Option

原木切りたて生ハム (+500)  
本日のデザート (+300)

## Course ランチコース



本日のタパス盛り合わせ  
Assorted tapas of the day

新鮮なお野菜 グリーンサラダ  
Salad of fresh green vegetables

海老のアヒージョ 糸島レモン風味  
Spanish-style garlic shrimp seasoned with Itoshima lemon

本日魚介類と旬野菜の具沢山パエリア ミクスタ  
Mixed paella with seafood and seasonal Vegetable

選べるメイン 肉料理 or 魚料理  
Main of your choice - Meat or Fish

デザート  
Dessert

ドリンク  
Drink 2,980

## Alcohol アルコール

Draft beer (Heart land)  
生ビール (ハートランド) 700

Spanish bottled beer (Mahou cinco estrellas)  
スペイン瓶ビール 1,080  
(マオウ・シンコ・エストレージャス)

Spanish bottled beer (Cruzcampo)  
スペイン瓶ビール (クルスカンポ) 900

non-alcoholic beer (Moretti Zero)  
ノンアルコールビール (モッレティ ゼロ) 800

Sparkling wine of the day  
本日のスパークリング 800

White wines of the day  
本日の白ワイン 800

Red wines of the day  
本日の赤ワイン 800

Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)  
デュク・ドゥ・モンターニュ 700  
(ノンアルコールスパークリング)