

# 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・バゲット・ドリンク 付き



イサキのアラ プランチャ 大葉のピューレと茗荷のソース

イサキのアラ プランチャ 1,650  
大葉のピューレと茗荷のソース  
Grunt a la Plancha in a Perilla Purée and Japanese Ginger Sauce

ハーブでマリネしたスペイン産三元豚のグリル 1,850  
糸島の柑橘とオレンジのソース  
Herb-marinated Grilled Sangen Pork from Spain With an Orange and Itoshima Citrus Sauce

芝海老とはかた地鶏、アスパラガスの具沢山パエリア ミクスタ 1,980  
※バケットはついておりません  
Paella Chocked Full of Ingredients With Prawns, Free-Range Chicken of Hakata, and Asparagus



芝海老とはかた地鶏、アスパラガスの具沢山パエリア ミクスタ

牛サガリのアサード トリュフ風味の新じゃがポテト添え 2,150  
パプリカとフォンドヴォーのソース  
Hanging Tender Beefsteak with Truffle Zested Fresh Potatoes in a Paprika and Fond de Veau Sauce

### 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

シェフおすすめのアヒージョ  
Chef's recommended Ajillo

本日の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 2,980  
Drink

## 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)