

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



スペイン産ガリシア栗豚 福岡産無花果を入れたバルサミコソース

真鯛のプランチャ
唐津産焼きナスのソース
Iron Plate-grilled Red Sea Bream with Roasted Karatsu Eggplant Sauce

1,650

スペイン産ガリシア栗豚
福岡産無花果を入れたバルサミコソース
Spanish Chestnut-fed Galician Pork with Fukuoka Fig and Balsamic Sauce

1,850

イイダコと糸島産ブロッコリーパエリア ミクスタ
※バケットはついておりません
Mixed Webfoot Octopus and Itoshima Broccoli Paella

1,980
Large(+500)



国産牛のアサード 大分産カボスのピューレ添え

国産牛のアサード
大分産カボスのピューレ添え
Grilled Japanese Beef Rump with Oita Kabosu Puree

2,150

Option

本日の魚介パエリア (+1,500)
本日のアヒージョ (+800)
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



カボチャのポタージュ コリアンダー風味
Pumpkin Potage, with a Taste of Coriander

季節のタパス盛り合わせ 糸島野菜のサラダ添え
Assorted Seasonal Tapas Plate, with Itoshima Vegetables Salad

秋刀魚のアヒージョ 大分カボス風味
Mackerel Al Ajillo, with a Taste of Oita Kabos (citrus)

選べるメイン ガリシア栗豚 or 真鯛プランチャ
Galician Chestnut-Fed Pork or Red Seabream Plancha

博多地鶏と栗のパエリア 栗のパウダーがけ
Paella prepared with Hakata-bred Chicken and Chestnuts, sprinkled with Chestnut Powder

自家製プリン
Homemade Pudding

2,980

Alcohol アルコール

生ビール (ハートランド)
Draft beer (Heart land)

700

本日のスパークリング
Sparkling wine of the day

800

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

1,080

本日の白ワイン
White wines of the day

800

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

900

本日の赤ワイン
Red wines of the day

800

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

800

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

700