

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



長崎産マトウダイのカダイフフリット キノコとトリュフの白ワインソース

長崎産マトウダイのカダイフフリット
キノコとトリュフの白ワインソース 1,750

Nagasaki John Dory Kadaif Fritters, with Mushroom and Truffle White Wine Sauce

ナチュラルポークのシェリー酒煮込み
サツマイモのピューレと共に 1,850

Natural Pork stewed in Sherry, with Sweet Potato Puree

広島産牡蠣とほうれん草のパエリア ミクスタ
※バケットはついておりません 2,080
Large(+500)

Paella Mixta with Hiroshima Oysters and Spinach

スペイン産牛サガリのオープン焼き
黒コショウのソース 2,250

Oven-Roasted Spanish Beef Sagari (hanging tender), with Black Pepper Sauce

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)



ナチュラルポークのシェリー酒煮込み サツマイモのピューレと共に

Course ランチコース



本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

糸島野菜のグリーンサラダ
Itoshima Grown vegetables green salad

砂肝と焦し葱のアヒージョ
Gizzards and Charred Green Onions Al Ajillo

選べるメイン マトウダイ or ナチュラルポーク
Main of your choice - John Dory or Natural Pork

広島産牡蠣とほうれん草のパエリア ミクスタ
Paella Mixta with Hiroshima Oysters and Spinach

本日のデザート
Dessert of the day

2,980

Alcohol アルコール

生ビール (ハートランド)
Draft beer (Heart land)

700

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

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

900

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

800

本日のスパークリング
Sparkling wine of the day

800

本日の白ワイン
White wines of the day

800

本日の赤ワイン
Red wines of the day

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