

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



寒鰯の香草パン粉焼き バルサミソース

寒鰯の香草パン粉焼き バルサミソース
Mackerel Fried with Herbed Breadcrumbs Batter,
accompanied by Balsamic Sauce 1,750

じっくりと低温調理したフランス産豚ロース
スパイスマリネ オープン焼き 1,850
Oven-baked French Spare Ribs in Spice Marinade

渡り蟹と黒キャベツのパエリア
※バケットはついておりません
Paella Mixta with Blue Crab and Cavolo nero 2,080
Large(+500)



牛リブロースのプランチャ フォンドヴォーとマスタードのソース

牛リブロースのプランチャ 2,250
フォンドヴォーとマスタードのソース
Ribeye Steak Plancha with Fond de Veau Mustard 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)

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

カマンベールチーズとキノコのアヒージョ
Camembert Cheese and Mushroom Al Ajillo

選べるメイン 魚料理 or 豚料理
Main of your choice - Fish or Pork

渡り蟹と黒キャベツのパエリア
Paella Mixta with Blue Crab and Cavolo nero

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

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 (クルスカンポ)
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