

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



糸島産真鯛のロースト 春菊とピスタチオのサルサヴェルデ

糸島産真鯛のロースト
春菊とピスタチオのサルサヴェルデ 1,750

Roasted Itoshima Sea Bream with Garland Chrysanthemum and Pistachio Salsa Verde

カナダ産ナチュラルポーク 福重産リーキ
カーボロネロのバスク風煮込み 1,850

Canadian Natural Pork, Fukushige Leeks and Basque-style Braised Lacinato Kale

糸島産鶏とムール貝のパエリア ミクスタ
スペイン産オリーブと共に 2,080
Large(+500)

※パゲットはついておりません
Itoshima Chicken and Mussel Paella Served with Spanish Olives

牛肩ロースの網焼き スモーク風味 2,250

カラメルバルサミコソース
Smoky Grilled Beef Shoulder Roast with Caramelized Balsamic 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)



牛肩ロースの網焼き スモーク風味 カラメルバルサミコソース

Course ランチコース



糸島野菜のサラダ 能古島産伊予柑ドレッシング
Fresh Green Vegetables with Nokonoshima Iyokan dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

季節のオススメアヒージョ
Seasonal recommended Ajillo

選べるメイン 魚 or 豚肉
Main of your choice - Fish or Pork

糸島産鶏とムール貝のパエリア ミクスタ
スペイン産オリーブと共に
Itoshima Chicken and Mussel Paella Served with Spanish Olives

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