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

鴨胸肉のロースト 能古島久保田農園の柑橘のソース

牛サガリのプランチャ 菜の花とケッパーソース

姪浜産 太刀魚のアル オルノ（オーブン焼き） 1,750
ワカメと白ワインのソース
Meinohama beltfish "al forno" (oven-roasted)
with wakame and white wine sauce

鴨胸肉のロースト 1,850
能古島久保田農園の柑橘のソース
Roasted duck breast with citrus sauce
from Nokonoshima Kubota Farm

芝海老と糸島豚のパエリア ミクスタ 2,080 Large(+500)
※バケットはついておりません
Shiba shrimp and Itoshima pork paella mixta

牛サガリのプランチャ 2,250
菜の花とケッパーソース
Beef skirt steak plancha with rape blossoms and caper 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

糸島野菜のサラダ 新玉ねぎのドレッシング
Itoshima vegetable salad with fresh onion dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

つぶ貝とアスパラガスのアヒージョ
Whelk and asparagus ajillo

選べるメイン 魚 or 鶏肉　＋500円で牛に変更できます
Main of your choice - Fish or Chicken　*Can be changed to beef for +¥500

芝海老と糸島豚のパエリア ミクスタ
Shiba shrimp and Itoshima pork paella mixta

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） 700
Draft beer (Heart land)

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 (Mahou cinco estrellas)

スペイン瓶ビール（クルスカンポ） 900
Spanish bottled beer (Cruzcampo)

ノンアルコールビール（モッレティ ゼロ） 800
non-alcoholic beer (Moretti Zero)

本日のスパークリング 800
Sparkling wine of the day

本日の白ワイン 800
White wines of the day

本日の赤ワイン 800
Red wines of the day

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）
Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)