

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



姪浜 源福丸直送 サワラのカツレツ糸島産ハーブのグリビッシュソース

姪浜 源福丸直送 サワラのカツレツ
糸島産ハーブのグリビッシュソース 1,750
Spanish Mackerel (sourced directly from Genpuku Maru, Meinohama)
Cutlet with Itoshima Herb Chilled Egg Sauce

スペイン産 豚肩ロースのグリル
フキノトウのソース 1,850
Grilled Spanish Pork Butt with Butterbur Sauce

桜海老と春野菜のパエリア ミクスタ 2,080
※バケットはついておりません Large(+500)
Mixed Paella with Sakura Shrimp and Spring Vegetables



ニュージーランド産牛カイノミのアサード
アメリカンチェリーと赤ワインのソース

ニュージーランド産牛カイノミのアサード 2,250
アメリカンチェリーと赤ワインのソース
Grilled New Zealand Beef Flap with American Cherry and Red Wine 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 完熟トマトのドレッシング
Itoshima vegetable salad with ripe tomatoes dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

本日の魚介と菜の花アヒージョ
Fish of the day and Rapeseed Blossom Ajillo

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

桜海老と春野菜のパエリア ミクスタ
Mixed Paella with Sakura Shrimp and Spring Vegetables

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