

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



糸島鶏の香草パン粉オープン焼き 無花果ソース添え

姪浜漁港源福丸 旬鮮魚のフリット 1,750
新生姜と柑橘のヴィネグレット

Fried Fresh Seasonal Fish caught in Meihamo Port
by Genpukumaru with young ginger and citrus vinaigrette

糸島鶏の香草パン粉オープン焼き 1,850
無花果ソース添え

Oven-baked Herb Crusted Itoshima-dori Chicken with fig sauce

赤海老とアスパラガスのパエリア ミクスタ 2,080
※バケットはついておりません Large(+500)

Red Shrimp and Asparagus Paella Mixta

ニュージーランド産牛サガリのプランチャ 2,250
糸島産トマトとケッパーのソース

New Zealand Beef Hanger Plancha
with Itoshima tomato and caper sauce



ニュージーランド産牛サガリのプランチャ
糸島産トマトとケッパーのソース

Option

本日の魚介パエリア(+1,500) 原木切りたて生ハム(+500)

本日のアヒージョ(+800) 本日のデザート(+300)

Course ランチコース



糸島野菜のサラダ 梅のドレッシング
Itoshima Vegetable Salad with Plum Dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

北海道産ホタテとしし唐のアヒージョ
Hokkaido Scallop and Shishito Pepper al Ajillo

選べるメイン 魚or 鶏 +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

赤海老とアスパラガスのパエリア ミクスタ
Red Shrimp and Asparagus 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)
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

700

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

900

本日の赤ワイン
Red wines of the day

700

ノンアルコールビール(モレッティ 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