Lunch Menu

Lunch Set =>>ftyph

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



姪浜漁港直送 スズキのプランチャ 夏野菜をふんだんに使ったロメスコソース



スペイン産牛サガリのアサード グリーンマスタードソース

姪浜漁港直送 スズキのプランチャ 夏野菜をふんだんに使ったロメスコソース

1,750

2.080

Plancha-grilled Sea Bass (directly delivered from Meinohama fishing port) with Romesco sauce made from summer vegetables

低温調理したスペイン産豚肉のローストポーク 1,850 ハーブを入れたサルサセボラソース

Slow-cooked Spanish Pork Roast with herb-infused Salsa Cebolla sauce

四種の貝(帆立、バイガイ、アサリ、ムール貝)と トウモロコシのパエリア ミクスタ Large(+500)

※パケットはついておりません
Paella Mixta with Four Kinds of Shellfish
(Scallops, Whelks, Clams, Mussels) and Corn

スペイン産牛サガリのアサード 2,250 グリーンマスタードソース

Spanish Beef Hanger Asado with green mustard sauce

—— 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 5>51-7



糸島野菜のサラダ 大葉のドレッシング

Itoshima Vegetable Salad with Perilla Leaf Dressing

本日のタパス盛り合わせ

Assorted tapas of the day

鶏ハツとオクラのアヒージョ

Ajillo of Chicken Hearts and Okra

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

四種の貝(帆立、バイガイ、アサリ、ムール貝)と トウモロコシのパエリア ミクスタ

Paella Mixta with Four Kinds of Shellfish (Scallops, Whelks, Clams, Mussels)

本日のデザート

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)	1,080	本日の白ワイン White wines of the day	700
Spanish bottled beer (Mahou cinco estrellas) 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