

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



スペイン産豚ロースのカツレツ フレッシュトマトのブラバスソース

旬鮮魚のプランチャ 1,750

糸島産バジルとナッツのソース
Fresh fish in season on a plancha
with Itoshima-grown basil and nut sauce

スペイン産豚ロースのカツレツ 1,850

フレッシュトマトのブラバスソース
Spain-raised pork loin cutlet with fresh tomato bravas sauce

穴子とムール貝、枝豆のパエリア ミクスタ 2,080

※バケットはついておりません Large(+500)
Conger eel, mussel, and edamame soybean paella mixta



スペイン産牛サガリのアサード 燻製したパブリカのソース

スペイン産牛肉のアサード 2,250

燻製したパブリカのソース
Spain-raised beef asado with smoked paprika 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 ランチコース



糸島野菜のサラダ パッションフルーツのドレッシング
Itoshima vegetable salad with passion fruit dressing

本日のタパス盛り合わせ

Assorted tapas of the day

タコと万願寺唐辛子のアヒージョ

Ajillo of octopus and manganji pepper

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

穴子とムール貝、枝豆のパエリア ミクスタ

Conger eel, mussel, and edamame soybean 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

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(モレッティ 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

700

本日の赤ワイン
Red wines of the day

700

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)

700

Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)