

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



旬鮮魚のプランチャ 焼きナスを使ったヴィネグレットソース

旬鮮魚のプランチャ 1,750
焼きナスを使ったヴィネグレットソース
Fresh fish in season on a plancha
with grilled eggplant and vinaigrette sauce

フランス産豚肉のアサード 1,850
無花果をいれたバルサミコソース
French pork asado (open-fire grill) with fig balsamic sauce



フランス産豚肉のアサード 無花果をいれたバルサミコソース

イダコと万願寺唐辛子のパエリア ミクスタ 2,080
※バケットはついておりません Large(+500)
Paella mixta with iidako (webfoot octopus)
and Manganji red peppers

スペイン産牛サガリの網焼きグリル 2,250
オリーブとケッパーのソース
Grilled Spanish beef sagari (diaphragm)
with grilled olives and capers 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 柚子のドレッシング
Itoshima vegetable salad with yuzu dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

エビとズッキーニのアヒージョ
Shrimp and zucchini 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

イダコと万願寺唐辛子のパエリア ミクスタ
Paella mixta with iidako (webfoot octopus) and Manganji red peppers

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)