

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



長崎産マトダイのカダイフフリット トリュフ風味の白ワインソース

長崎産マトダイのカダイフフリット 1,750
トリュフ風味の白ワインソース

Fried red sea bream from Nagasaki
with truffle-flavored white wine sauce

スペイン産豚肩ロースのプランチャ 1,850
シェリー酒とマスタードのソース

Grilled pork shoulder from Spain with sherry and mustard sauce

鴨肉と栗のパエリア ミクスタ 2,080
※バケットはついておりません Large(+500)
Duck and chestnut paella mixta



ニュージーランド産牛サガリのアサード
セルパチコとケソマンチェゴのサラダ仕立て添え

ニュージーランド産牛サガリのアサード 2,250
セルパチコとケソマンチェゴのサラダ仕立て添え

New Zealand skirt steak served
with a salad of wild greens and manchego cheese

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 オレンジのドレッシング
Itoshima vegetable salad with orange dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

ムール貝のアヒージョ 能古島産柑橘風味
Mussels Ajillo with Nokonoshima Citrus

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

鴨肉と栗のパエリア ミクスタ
Duck and chestnut 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)

700

Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)