

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



本日鮮魚のサルスエラ 能古島産柑橘風味 旬野菜と一緒に

本日鮮魚のサルスエラ 能古島産柑橘風味 旬野菜と一緒に 1,750

Today's fresh zarzuela fish with Nokonoshima citrus flavor and seasonal vegetables

じっくりと低温調理した鴨肉のロースト オレンジ風味のソース 1,850

Slowly cooked roast duck with orange sauce

有頭海老とキノコのパエリア ミクスタ 2,080

※バケットはついておりません

Paella mixta with shrimp and mushrooms

Large(+500)



じっくりと低温調理した鴨肉のロースト オレンジ風味のソース

国産牛スネ肉の赤ワイン煮込み サツマイモピューレ添え 2,250

Domestic beef shank braised in red wine with sweet potato purée

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 フランボワーズドレッシング
Itoshima vegetable salad with raspberry dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

帆立とカマンベールチーズのアヒージョ
Scallops and camembert cheese ajillo

選べるメイン 魚or 鴨 +500円で牛に変更できます
Main of your choice - Fish or Duck *Can be changed to beef for +¥500

有頭海老とキノコのパエリア ミクスタ
Paella mixta with shrimp and mushrooms

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(モッレティ 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)
Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)

700