

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・パゲット・ドリンク 付き



福岡産 旬鮮魚のプランチャ レンコンと牛蒡の根菜ソース

福岡産 旬鮮魚のプランチャ 1,750

レンコンと牛蒡の根菜ソース
Plancha-grilled seasonal fresh fish from Fukuoka with lotus root and burdock root vegetable sauce

糸島産豚バラの白ワイン煮込み 1,850

バルサミコと粒マスタード添え
Itoshima pork belly braised in white wine with balsamic vinegar and grain mustard



糸島産豚バラの白ワイン煮込み バルサミコと粒マスタード添え

姪浜漁港直送 博多湾産マエビと 2,080

福重産黒キャベツのパエリア ミクスタ Large(+500)

※パゲットはついておりません
Paella mixta with Hakata Bay prawns from Meinohama Fishing Port and Fukushige black cabbage

スペイン産牛サガリのアサード 2,250

焦し葱のソース
Grilled Spanish beef skirt steak with charred leek 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 苺のドレッシング
Itoshima vegetable salad with strawberry dressing

本日のタパス盛り合わせ

Assorted tapas of the day

カキと芽キャベツのアヒージョ

Oyster and Brussels sprouts 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

姪浜漁港直送 博多湾産マエビと
福重産黒キャベツのパエリア ミクスタ

Paella mixta with Hakata Bay prawns from Meinohama Fishing Port and Fukushige black cabbage

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)