

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



スペイン産 ガリシアポークのアドボ
カタルーニャ風ほうれん草のマリネと共に

福岡産 旬鮮魚のアルオルノ 1,750

凝縮した茸のデュクセルソース
Baked seasonal fresh fish from Fukuoka
with rich mushroom Duxelles sauce

スペイン産 ガリシアポークのアドボ 1,850

カタルーニャ風ほうれん草のマリネと共に
Spanish Galician pork adobo served
with Catalan-style marinated spinach

姪浜漁港直送 渡り蟹と芽キャベツの
パエリアミクスタ 2,080
Large(+500)

※パケットはついておりません
Paella mixta with Japanese blue crab from
Meinohama Fishing Port and Brussels sprouts

スペイン産牛サガリのアサード 2,250

パブリカソース
Grilled Spanish beef skirt steak with red bell pepper sauce



スペイン産牛サガリのアサード パブリカソース

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 ブドウのドレッシング
Itoshima vegetable salad with grape dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

蛸とレンコンのピリ辛アヒージョ
Spicy octopus and lotus root 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 渡り蟹と芽キャベツの
パエリア ミクスタ
Paella mixta with with Japanese blue crab from Meinohama Fishing Port
and Brussels sproutse

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) 700
Draft beer (Heart land)

スペイン瓶ビール 1,080
(マオウ・シンコ・エストレージャス)
Spanish bottled beer (Mahou cinco estrellas)

スペイン瓶ビール(クルスカンボ) 900
Spanish bottled beer (Cruzcampo)

ノンアルコールビール(モレッティ ゼロ) 800
non-alcoholic beer (Moretti Zero)

本日のスパークリング 800
Sparkling wine of the day

本日の白ワイン 700
White wines of the day

本日の赤ワイン 700
Red wines of the day

デュク・ドゥ・モンターニュ 700
(ノンアルコールスパークリング)
Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)