

# 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



スペイン産牛サガリのアサード パブリカソース

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

### 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)  
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)  
Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)

700