

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



福岡産旬鮮魚のオープン焼き カリフラワーとチーズのグラタン風

福岡産旬鮮魚のオープン焼き 1,750

カリフラワーとチーズのグラタン風
Oven-baked seasonal fish from Fukuoka,
gratin-style with cauliflower and cheese

低温調理したフランス産豚肩ロースのロースト 1,850

春菊を使ったサルサヴェルデ
Low-temperature cooked French pork shoulder roast
with a watercress salsa verde



スペイン産牛サガリのアサード フランボワーズとフォンドヴォーのソース

赤海老と小松菜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)
Paella mixta with red shrimp and komatsuna

スペイン産牛サガリのアサード 2,250

フランボワーズとフォンドヴォーのソース
Grilled Spanish beef skirt steak with raspberry and fondue 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 リンゴのドレッシング
Itoshima vegetable salad with apple dressing

本日のタパス盛り合わせ
Assorted tapas of the day

イイダコとブロッコリーのアヒージョ
Baby octopus and broccoli 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

赤海老と小松菜のパエリア ミクスタ
Paella mixta with red shrimp and komatsuna

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)