

# 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



糸島鶏のローストチリンドロン風ソース ポテトピューレ添え

福岡産本日仕入れ鮮魚のフリース  
新玉ねぎをいれたタパナードソース 1,750

Fresh local Fukuoka fish of the day fried Spanish frito style  
with tapenade sauce prepared with fresh onions

糸島鶏のロースト  
チリンドロン風ソース ポテトピューレ添え 1,850

Roasted Itoshima-dori chicken  
with chilindrón-style sauce and potato puree

芝海老と春キャベツ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 Shiba shrimp and spring cabbage

3月限定『香川県産オリーブ牛』のアサード 2,250  
トリュフとフォンドヴォーのソース

Kagawa-produced olive beef asado with truffle and fond de veau sauce



香川県産オリーブ牛のアサード トリュフとフォンドヴォーのソース

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

本日のタパス盛り合わせ  
Assorted tapas of the day

ヤリイカとアスパラガスのアヒージョ  
Spear squid and asparagus ajillo

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

芝海老と春キャベツのパエリアミクスタ  
Paella mixta with Shiba shrimp and spring 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) 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(モッレティ 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)