

# 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



スペイン産ガリシア豚のグリル フレッシュトマトのソース

本日仕入れ鮮魚のプランチャ 1,750

シェリービネガーのソース  
Plancha with fresh fish of the day with sherry vinegar sauce

スペイン産ガリシア豚のグリル 1,850

フレッシュトマトのソース  
Grilled Galician pork from Spain with fresh tomato sauce

アサリと筍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 clams and bamboo shoots



国産牛ランプのアサード トリュフとフォンドヴォーのソース

国産牛ランプのアサード 2,800

トリュフとフォンドヴォーのソース  
Domestic beef rump asado with truffle and fond de veau 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



イメージ

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

釜揚げシラスのアヒージョ  
Blanched whitebait 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

アサリと筍のパエリアミクスタ  
Paella mixta with clams and bamboo shoots

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)

1,200

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

1,200

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)