

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)