

Lunch Menu

Lunch Set

ランチセット

季節野菜のサラダ・タパス・スープ・バケット・ドリンク 付き



国産牛ランプのアサード



本日仕入れ鮮魚の
プランチャ

はかた地鶏むね肉の
低温調理

ベビーホタテと
ヤングコーンのパエリア

本日仕入れ鮮魚のプランチャ 1,750
姪浜産海苔のソース
Plancha with fresh fish of the day with Meinohama nori laver sauce

塩麴でマリネしたはかた地鶏むね肉の低温調理 1,850
レモンとバターのソース
Low-temperature cooked Hakata local chicken breast marinated
in salted koji with lemon and butter sauce

ベビーホタテとヤングコーンのパエリア 2,080
※バケットはついておりません Large(+500)
Paella mixta with baby scallops and baby corn

国産牛ランプのアサード 2,800
マルサラ酒のソース
Domestic beef rump asado with marsala wine 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&タパス
Itoshima vegetable salad & tapas

本日のスープ
Soup of the day

海老とししとうのアヒージョ
Shrimp and shishito pepper 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

ベビーホタテとヤングコーンのパエリア
Paella mixta with baby scallops and baby corn

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(モッレティ 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)
Duc de Montagne (Non-alcoholic sparkling wine)

700