

Lunch Menu

Lunch Set

ランチセット

季節野菜のサラダ・タパス・スープ・バゲット・ドリンク 付き



牛ザブトンのアサード / イメージ



本日仕入れ鮮魚の
プランチャ



豚バラ肉の
香草パン粉焼き



糸島鶏もも肉と
海老のパエリアミクスタ

本日仕入れ鮮魚のプランチャ 1,750
胡瓜と梅のソース
Plancha with fresh fish of the day with cucumber and plum sauce

豚バラ肉の香草パン粉焼き 1,850
赤パプリカのロメスコソース
Herb-crusted pork belly baked
with red bell pepper romesco sauce

糸島鶏もも肉と海老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 Itoshima chicken thigh and shrimp

牛ザブトンのアサード 2,800
グリーンマスタードソース
Beef chuck flap asado with green mustard 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

本日の冷製スープ
Chilled soup of the day

ムール貝とズッキーニのアヒージョ
Mussels and zucchini 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

糸島鶏もも肉と海老のパエリアミクスタ
Paella mixta with Itoshima chicken thigh and shrimp

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