

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



本日仕入れ鮮魚のプランチャ
焼き茄子のソース

1,750



糸島鶏のグリル
パプリカとしし唐のチリンドロンソース

1,850



ムール貝と枝豆、とうもろこしの
パエリアミクスタ
※バケットはついておりません

2,080
Large(+500)



和牛サーロインのアサード
フォンドボーマスタードソース

2,800

Course ランチコース



糸島野菜のサラダ&タパス

本日の冷製スープ

本日のアヒージョ

選べるメイン 魚 or 鶏
+500円で牛に変更できます

ムール貝と枝豆、とうもろこしの
パエリアミクスタ

本日のデザート

2,980

A la Carte

アラカルト

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	バゲット	1ヶ 100

Desert

デザート

本日のデザート	600	アイス	300
---------	-----	-----	-----

Drinks

ドリンク

生ビール（ハートランド）	700	本日のスパークリング	800
スペイン瓶ビール （マオウ・シンコ・エストレージャス）	1,200	本日の白ワイン	700
スペイン瓶ビール（クルスカンボ）	1,200	本日の赤ワイン	700
ノンアルコールビール（モッレティ ゼロ）	800	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
レモンサワー	600	烏龍茶	500
ハイボール	600	オレンジジュース	500
		グレープフルーツジュース	500
シードル	2,000	ジンジャーエール	500
産地:スペイン 味わい:微発泡 スペインの伝統的な製法でりんごを自然発酵させた クラフトシードル。やさしい酸味と微発泡の心地よい 飲み口で女性にもおすすめです。 ※ボトル1本でグラス約3杯分。		コーラ	500