

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



サワラのカツレツ
ハーブソースとフレッシュトマト

1,750



スペイン産ガリシア栗豚の低温調理
スパイスソテー

1,850



有頭海老と鶏手羽の
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)



和牛イチボのアサード
イチヂクの赤ワインソース

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 豚
+500円で牛に変更できます

有頭海老と鶏手羽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
-----	-----