

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



豚スペアリブのローズマリーマリネ 1,850
アンチョビソース



鮮魚とあさりのクリームスープ仕立て 1,850
クレマデマリスコス



太刀魚と春菊のパエリアミクスタ 2,100
※バケットはついておりません Large(+500)



プライム牛サガリのグリル 2,800
玉葱ジャムとマスタード添え

Course ランチコース



ランチコース 3,250
本日のタパス&サラダ/本日のスープ/ 本日のアヒー
ジョ/選べるメイン 魚 or 肉※/太刀魚と春菊のパエ
リアミクスタ/本日のデザート

※+500円でメインを牛に変更できます



スペシャルランチコース 5,500
(乾杯ドリンク付き)
糸島野菜のサラダ/原木生ハム/本日のタパス/スー
プ/季節のアヒージョ/本日の魚料理/本日の牛料理
/魚介のパエリアミクスタ/本日のデザート

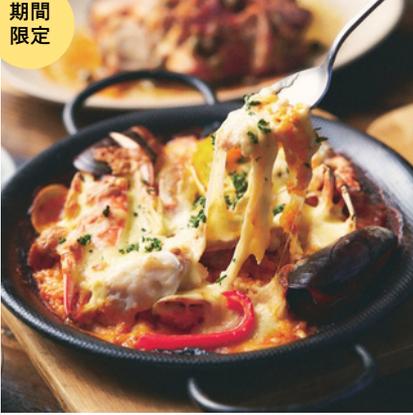
【乾杯ドリンク】 スパークリングワイン
or ノンアルスパークリングワイン

[期間限定]

Special Lunch set

人気のランチセットに、豪華食材を使用した特別メニューを期間限定でご用意いたしました。

期間
限定



[1-2月限定]

ズワイガニとチーズの グラタンパエリア

2,200

ズワイガニの旨みを閉じ込めたパエリアに、
コクのあるチーズをトッピングし
香ばしく焼き上げました。

■セット内容

季節野菜のサラダ・タパス・
スープ・ドリンク

※セット内容は通常メニューと同じです

Dessert

食後のひとときを彩る、シェフこだわりのデザートをお楽しみください。

期間
限定



[1-2月限定]

チュロス 800

油で揚げた星型の生地に、
砂糖やシナモン等をまぶした
スペイン発祥の揚げ菓子。



自家製巴斯克 チーズケーキ 800

スペイン北部・バス地方発祥。
高温で焼き上げた香ばしさと、
なめらかな口どけが特徴です。



本日の デザート 600

内容はスタッフまで
お尋ねください。

写真は一例です



アイス 300

内容はスタッフまで
お尋ねください。

写真は一例です

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
自家製バスクチーズケーキ	800
アイス	300



本日のデザート (一例)



自家製バスクチーズケーキ

Drinks ドリンク

生ビール (ハートランド)	800	スペインビール (瓶)	1,200
ノンアルコールビール (モッレティ ゼロ)	800		
本日のスパークリング	800	ボトルワイン	
本日の白ワイン	700	[スパークリング]	
本日の赤ワイン	700	ボデガス・アルシナック	4,500
デュク・ドゥ・モンターニュ	700	[白]	
(ノンアルコールスパークリング)		デ・ボルトリ ロリマーセミヨン・シャルドネ	3,500
		[赤]	
		ポエジーエ サンロレンツォ ロッソ	3,200
レモンサワー	600	シードル	1,800
ハイボール	600	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。	
烏龍茶	500	ジンジャーエール	500
オレンジジュース	500	コーラ	500
グレープフルーツジュース	500		