

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



セットイメージ

有田鶏のオーブン焼き 1,850

カヴァソース スモークナッツ風味

鮮魚の香草パン粉焼き 1,850

スパイス仕立て

三種の貝（バイ貝、浅利、 2,100

ムール貝）と菜の花のパエリア Large(+500)

※バケットはついておりません

プライム牛サガリのアサード 2,800

グリーンマスター ドソース



料理イメージ

※写真はイメージです。実際のメニューとは異なる場合があります。

Course

ランチコース



料理イメージ

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※ / 三種の貝（バイ貝、浅利、ムール貝）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

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] ボデガス・アルシナック	4,500
本日の赤ワイン	700	[白] デ・ボルトリ ロリマーセミヨン・シャルドネ	3,500
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	[赤] ポエジーエ サンロレンツオ 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		