

# 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

有田鶏のオープン焼き 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、  
ムール貝）と菜の花のパエリア Large(+500) 2,100  
※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・ポルトリ 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		