

WEEKEND LUNCH MENU

//////// 2024

COURSE

3,300yen

Appetizer	本日の前菜 Today's appetizer
Soup	本日のスープ 冷製コーンクレマ Today's Soup: Cold corn crema
Main	※下記より一つお選びください。 Please choose one from the following. 本日のお魚料理 夏野菜とムール貝のアクアパッツァ Today's Fish Dish : Aqua pazza with summer vegetables and mussels 本日のお肉料理 奥丹波 鶏もも肉のチリンドロン (トマトや玉ねぎなどの煮込みソース) Today's Meat Dish : Okutamba chicken thigh chilindron スペイン産栗豚のバリージャ (グリル) ドノスティア風 (ワインビネガーを使用した酸味のあるソース) (+500) Spanish chestnut pork parrilla Donostia style 特選牛のアサード (炭火焼き) ペドロヒメネスビネガーソース (極甘口ワインのぶどうを使用したワインビネガー) (+1,000) Special beef asado pedro ximenez vinegar sauce イベリコポークのレポサダ (パン粉焼き) 和風おろしと 有馬山椒ジャポネソース (玉ねぎと醤油ベース) (+1,000) Japanese-style grated Iberico pork reposada and Arima pepper japone sauce
Bread	オリジナルパン Original bread
Cafe	コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

COURSE

4,500yen

Appetizer	本日の前菜 Today's appetizer
Soup	本日のスープ 冷製コーンクレマ Today's Soup: Cold corn crema
Fish	本日のお魚料理 夏野菜とムール貝のアクアパッツァ Today's Fish Dish : Aqua pazza with summer vegetables and mussels
Meat	※下記より一つお選びください。 Please choose one from the following. 本日のお肉料理 スペイン産栗豚のバリージャ (グリル) ドノスティア風 (ワインビネガーを使用した酸味のあるソース) Today's Meat Dish : Spanish chestnut pork parrilla Donostia style 特選牛のアサード (炭火焼き) ペドロヒメネスビネガーソース (極甘口ワインのぶどうを使用したワインビネガー) (+1,000) Iberican Pork Cotoletta served with Japone sauce イベリコポークのレポサダ (パン粉焼き) 和風おろしと 有馬山椒ジャポネソース (玉ねぎと醤油ベース) (+1,000) Japanese-style grated Iberico pork reposada and Arima pepper japone sauce
Bread	オリジナルパン Original bread
Dessert	パティシエ特製デザート Pastry chef's special dessert
Cafe	コーヒーまたは紅茶 Coffee or Tea

Drink

Alcohol

生ビール Draft beer	800
イネディット (スペインビール) Inedit	1,000
クルスカンボ (スペインビール) Cruzcampo	1,000
白ワイン White wine	800
赤ワイン Red wine	800
スパークリングワイン Sparkling wine	800

Non-Alcohol

ノンアルコールスパークリング Non-alcoholic sparkling	800
オールフリー All free	600
ノンアルコールワイン (赤・白) Non-alcoholic wine	700

Soft drink

ジンジャーエール Ginger ale	600
コカ・コーラ Coca cola	600
りんごジュース Grated apple juice	750
白桃ジュース White peach juice	750
ラ・フランス La france	750
クランベリージュース Cranberry juice	750

A la carte

Salad	クラシックシーザーサラダ Classic caesar salad	1,400
Pasta Lunch	厳選兵庫野菜を使用したおススメパスタ Pasta made with select vegetables from Hyogo, served with bread	1,500
Seafood Lunch	本日のお魚料理 夏野菜とムール貝のアクアパッツァ (スープ付き) Today's Fish Dish : Aqua pazza with summer vegetables and mussels	1,800
Meat Lunch	奥丹波 鶏もも肉のチリンドロン (トマトや玉ねぎなどの煮込みソース) (スープ付き) Okutamba chicken thigh chilindron	2,000
	スペイン産栗豚のバリージャ(グリル) ドノスティア風 (ワインビネガーを使用した酸味のあるソース) (スープ付き) Spanish chestnut pork parrilla Donostia style	2,400
Dessert	本日のデザート Today's dessert	500

Kids Menu

お子様ランチ (ワンソフトドリンク付き) Kids' lunch (comes with one soft drink)	1,800
お子様ナポリタンパスタ Kids' Napolitan pasta	800
フライドポテト French fries	500

