

2025年3月1日～4月30日

**Valor <バロール>**

3,700円(税サ込)

\* ティースタンドで提供いたします。

\* 数量限定

1 段目 オードブルディッシュ

トルティージャ 茸の生ハム風味ソテー トマトマリネ

キャロットラペ 本日のピンチョス2種

2 段目 パンディッシュ

パン3種 オリーブオイル チョリソー添え

3 段目 スープディッシュ

本日のスープ ボイル野菜とアンチョビのサラダ ハチミツレモンドレッシング

メイン料理

真鯛・イカ・タコの白ワイン蒸し

豚肉のヴィネガー煮込み トマト風味野菜ソース

デザート

本日のケーキとプティフルーツ

コーヒー又は紅茶

2025年3月1日～4月30日

**Tierra <ティエラ>**

5,000円 (税サ込)

ピンチョス・タパス・本日のスープ

\*お好きな物をお選びください。

サクラエビと鹿児島産真鯛のアヒージョ

牛ホホ肉煮込みのパネ ローストポテトとプティサラダ トマトソース

鹿児島産ソデイカのイカスミパエリア

ワゴンデザート

\*お好きな物をお好きなだけお選びください。

\*5名様以上は盛り合わせにてご用意させていただきます。

コーヒー又は紅茶

パン・オリーブオイル

2025年3月1日～4月30日

Alma <アルマ>

6,800円(税サ込)

本日のピンチョス2種とトルティージャ

鹿児島産真鯛のマリネ 生ハム(鹿児島産・スペイン産)

鹿児島産月日貝のパネ 桜姫鶏と茸のゼリー寄せ 桜島大根ポタージュ

鹿児島産牛肉の赤ワイン煮込みと野菜のパイ包み焼き

鹿児島産鶏モモ肉・ウナギ・タケノコのパエリア

ワゴンデザート

\*お好きな物をお好きなだけお選びください。

\*5名様以上は盛り合わせにてご用意させていただきます。

コーヒー又は紅茶

パン・オリーブオイル

2025年3月1日～4月30日

リビングランチ

4,000円（税サ込）

\*平日限定・1日30食限定

\*前日17時までの要予約

ピンチョス・タパス・本日のスープ

\*お好きな物をお選びください。

鶏砂肝・ポテト・茸・トマトのアヒージョ

サクラエビと真鯛のパエリア

ワゴンデザート

\*お好きな物をお好きなだけお選びください。

\*5名様以上は盛り合わせにてご用意させていただきます。

コーヒー又は紅茶

パン・オリーブオイル