

Lunch/Diner

どんどんお出しする「小豆島をあじわうコース」 ……………¥5,000

- ・遅摘みのオリーブのオイルをかけた地魚のカルパッチョ
- ・オリーブオイルで揚げた島の魚介のフリットミスト
- ・島の地魚のアクアパッツァ
- ・オリーブ緑果豚のラビオリ完熟アルベキーナオリーブオイルを乳化させた水のソース
- ・オリーブ牛のピステッカに早摘みのピクアルのオリーブオイルをかけて
- ・タルトにのせたジェラート 文旦ソースmother’s風
- ・オリーブリーフティーまたはコーヒー

※手延べ島パスタ(スモールサイズ)を+¥500で追加できます。

どんどんお出しする「5種のオリーブオイルを味わうコース」 ……………¥3,800

- ・オレンジオリーブオイルと讃岐サーモンのマリネ
- ・檸檬オリーブオイルとアサリとアンディーブのリゾット
- ・完熟搾りオリーブオイルと島の地魚のグリルと島野菜
- ・アルベキーナ種の完熟搾りオリーブオイルとオリーブ緑果豚とピーマンのスパゲティ
- ・ピクアル種の緑果搾りオリーブオイルをかけた和牛とセロリのトマト煮
- ・フルーツオリーブオイルをかけたMilkシャーベット
- ・オリーブリーフティーまたはコーヒー

※手延べ島パスタ(スモールサイズ)を+¥500で追加できます。

Lunch

スピードなら「ランチセット」 ……………¥2,500

- ・手延べ島パスタの冷製トマトとオリーブのケッカソース
- ・オリーブオイルベースのドレッシングをかけたシンプルな島サラダ
- ・オリーブ緑果豚の赤ワイン煮と香川県産米“おいで米”のチーズリゾット
- ・オリーブリーフティーまたはコーヒー

Week Day Lunch

平日限定ランチセット ……………¥1,200

- ・サラダ ・今日のパスタ ・オリーブリーフティーまたはコーヒー

お子様セット ……………¥1,200

- ・ミニハンバーグ・コロッケ・ヨーグルト・野菜・ポテトフライ
- ・ジュース付き

瀬戸内海に浮かぶ小さな島、小豆島で先々代から園地を受け継ぎ、オリーブの栽培に長年携わってきましたが、様々な表情を見せてくれるオリーブオイルの世界はとても奥が深く魅力的で、未だに新たな発見の連続です。

その魅力あふれるオリーブの世界を皆様にぜひ感じていただきたいという想いを形にしたのがこの「レストラン忠左衛門」です。オリーブオイル、そして島の食材のおいしさをぜひお楽しみください。

井上誠耕園 三代目園主 井上智博

Antipasto 前菜 Lunch/Dinner

◎オリーブオイルをかけた地魚のカルパッチョ ……………¥1,400

◎地ダコとエリンギの芯のソットオーリオ ……………¥1,280

◎島エビとエリンギの軸のソットオーリオ ……………¥1,200

◎オリーブオイルで揚げた島の魚介のフリットミスト ……………¥1,300

◎たっぷり島野菜 忠左衛門サラダ ……………S¥800 / L¥1,400

◎自家製の菊太郎のパン ……………¥350

Pasta パスタ Lunch/Dinner

◎手延べ島パスタの冷たいケッカソース ……………¥1,100

◎アサリとレモンのフェデリーニ ……………¥1,200

◎オリーブ緑果豚と島玉ねぎのトマトソーススパゲティーニ ……………¥1,200

◎オリーブ牛のボロネーゼ 手打ちタリアテッレ ……………¥1,500

◎島の魚介いっぱいベスカトーレ…………… 2人前で¥2,900

Secondo Piatto 魚・肉料理

◎島の地魚のアクアパッツァ……………¥3,000

◎オリーブ牛のピステッカ(180g)……………¥4,800

◎オリーブ緑果豚のグリル(250g)とじゃがいものオープン焼き……………¥3,200

Drink

◎井上誠耕園で育てた果実の生搾りジュース

・温州みかん ……………¥550

・季節の果実の生搾りジュース ……………¥600

◎早摘み蜜柑とキウイのフレッシュソーダ ……………¥600

◎寒摘みオリーブリーフティー(ICED・HOT) ……………¥500

◎寒摘みオリーブリーフティーオリジナルブレンド(HOT) 各¥600
小豆島ブレンド / ビューティーブレンド

◎ブレンドコーヒー(HOT) ……………¥500

◎水出しアイスコーヒー ……………¥500

◎ジンジャーエール ……………¥450

◎コココーラ ……………¥450

◎サンペレグリーノ(スパークリングウォーター) ……………¥600

◎アクアパンナ(ミネラルウォーター) ……………¥600

Alcohol

◎井上誠耕園でとれた季節の果実のクラフトサワー ……………¥600

◎井上誠耕園でとれた季節の果実のクラフトハイボール ……¥650

◎オリーブリーフビール ……………¥800

◎小豆島のクラフトビール「まめまめビール」全4種 ……各¥850
くろまめまめ / きんまめまめ / あかまめまめ / しろまめまめ

◎グラスビール(キリン一番搾り樽生) ……………¥450

◎瓶ビール(アサヒスーパードライ中瓶) ……………¥530

◎ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ小瓶) ……………¥400

◎ワイン 赤/白 ・グラス ……………¥600

・デキャンタ小 500ml ……………¥1,500

・デキャンタ大 750ml ……………¥2,000

Dessert

◎ハニートースト ……………¥650

◎オリーブオイルで揚げたフレンチトースト ……………¥600

◎カタラーナ ……………¥500

◎檸檬オリーブオイルのシフォンケーキ ……………¥450

◎デザートセット(コーヒー or オリーブティー付き) ……………¥800
・ハニートーストのセットはプラス¥150で

◎タルトにのせたジェラート 文旦ソースmother’s風 ……¥550

ランチ 11:00～14:00(ラストオーダー)

ディナー 17:00～20:30(ラストオーダー)

※価格はすべて税別価格です。