

Lunch

忠左衛門のオリーブ牛スペシャルランチコース ￥3000

- ・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
- ・季節の前菜3種盛り合わせ
- ・菊太郎の自家製パン
- ・季節の選べるパスタ 下記よりお1つお選びください
 - ①忠左衛門のブイヤベースのスープパスタ
 - ②オリーブ牛のボロネーゼ 手打ちタリアッテレ(平麺)
- ・メイン

オリーブ牛のビステッカと島野菜のロースト
脂質の質日本一に輝いたオリーブ果実を食べて育った香川県の和牛

オリーブオイルを味わうランチコース ￥2500

- ・魚介のマリネと島サラダ オリーブオイルベースのドレッシングで
- ・菊太郎の自家製パン
- ・季節の選べるパスタ 下記よりお1つお選びください
 - ①忠左衛門のブイヤベースのスープパスタ
 - ②オリーブ牛のボロネーゼ 手打ちタリアッテレ(平麺)
- ・選べるメイン 下記よりお1つお選びください
 - ①旬の鮮魚のお料理
 - ②シェフおまかせ本日のお肉料理

ランチコースご注文の方限定 ～ランチがもっと楽しめる追加メニュー～

- ◎オリーブオイルに合うおすすめドリンク
 - 園地で採れた柑橘の生搾りジュース ……¥400
 - 園地で収穫した果実のクラフトビネガーソーダ ……¥400
 - 青みかんビール ……¥450
- ◎食後にいかがでしょうか
 - パティシエが作る本日のオリジナルスイーツ ……¥300
 - コーヒー HOT or ICE ……¥300
 - オリーブリーフティー HOT or ICE ……¥300

価格はすべて税別価格です

単品

- ・たっぷり島野菜 忠左衛門サラダ ……¥800
小豆島のお野菜たっぷり オリジナルのゴマドレッシングを添えて
- ・完熟ネーブルオリーブオイルと讃岐さーもんのマリネ ……¥1400
鮮やかなオレンジ色の身と上品な脂が絶品!!
- ・オリーブ牛のカルパッチョ仕立て ……S ¥1000 / L ¥1800
オリーブ牛の赤身を低温で加熱 緑果オリーブオイルをかけて
- ・小豆島産小エビのアヒージョ(ミニパン付き) ……¥1350
小豆島産の小エビをしっかりとエキストラバージン100%で加熱 殻ごとそのまま!
- ・魚介いっぱいベスカトーレ ……¥1400
島の魚介いっぱい オイルベースにミニトマトでロゼ色に
- ・忠左衛門のブイヤベースのスープパスタ ……¥1500
小豆島産たっぷりの魚介と濃厚なスープ 手延べ素麺の職人が手作りの島パスタ
- ・オリーブ牛のボロネーゼ 手打ちタリアッテレ ……¥1500
オリーブ果実を食べて育った香川県の和牛 赤ワイン香る煮込みソース
- ・オリーブ牛のビステッカ ……¥4800
オリーブ果実を食べて育った香川県の和牛 厳選した部位をステーキで
- ・パン工房菊太郎のパン(2種×2切れ) ……¥350

お子様セット ￥1200

ハンバーグ・カニクリームコロッケ・ヨーグルト・ポテトフライ・野菜・生搾りジュース

Dessert デザート

- ・忠左衛門のハニートースト ……¥650
- ・井上誠耕園のみかんのカタラーナ ……¥500
- ・季節のジェラート 2種盛り合わせ ……¥600
- ・完熟ネーブルオイルのシフォンケーキ ……¥500
- ※デザートセット(コーヒー or オリーブリーフティー) ……¥300
上記メニューにプラス料金になります

Café カフェ

- ・寒摘みオリーブリーフティー(HOT or ICE) ……¥500
- ・寒摘みオリーブリーフティー オリジナルブレンドハーブティー(HOT) ¥600
すっきりとした小豆島ブレンド / ローズヒップを使ったビューティーブレンド
- ・ホットコーヒー ……¥500
- ・水出しアイスコーヒー ……¥500

価格はすべて税別価格です