

# Lunch

## 忠左衛門のオリーブ牛スペシャルランチコース ¥3,500

- ・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  
(季節の島魚のカルパッチョ、オリーブ牛のカルパッチョ等3種)
- ・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 茹で豚とごぼうの醤油&ペッパーの手延べ島パスタ
  - ② オリーブ牛のボロネーゼ 手打ちタリアテッレ(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

オリーブ牛増量祭	通常60g⇒	120g	1,200円	
		180g	2,200円	変更できます

## オリーブオイルを味わうランチコース ¥2,800

- ・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
- ・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 茹で豚とごぼうの醤油&ペッパーの手延べ島パスタ
  - ② オリーブ牛のボロネーゼ 手打ちタリアテッレ(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価格

\*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 ..... ¥500

園地で収穫した果実のクラフトビネガーソーダ ..... ¥500

青みかんビール ..... ¥500

#### ◎食後にいかがでしょうか

パティシエのオリジナルスイーツ 甘夏ショコラ ..... ¥300  
島産の甘夏柑のピール入りのビターなショコラです

コーヒー HOT or ICE ..... ¥400

オリーブリーフティー HOT or ICE ..... ¥400

価格はすべて税別価格です

## 単品

- ・オリーブ牛のビステッカ ..... ¥4,200  
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  
卓上の3種のオリーブオイルをかけてお楽しみ下さい
- ・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 ..... ¥1,400  
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 ¥1,000 / L ¥1,800  
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
- ・志度産牡蠣のアヒージョ ..... ¥1,500  
ぶりぶりの志度産の牡蠣をじっくりとエキストラバージン100%で加熱 パンと一緒にどうぞ
- ・魚介いっぱいペスカトーレ 2人前 ..... ¥2,800  
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
- ・茹で豚とごぼうの醤油&ペッパーの手延べ島パスタ ..... ¥1,400  
島の手延べ素麺職人が作った手延べパスタに井上誠耕園オリジナルの島産醤油を使った和風パスタです
- ・オリーブ牛のボロネーゼ 手打ちタリアテッレ ..... ¥1,500  
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

## お子様セット

¥1,200

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
- ・季節のオリーブ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