

Single dish 季節限定一品メニュー

島の旬を味わうならまずはコレ！

- ・島産もみじ鯛のカルパッチョ ……¥818 (税込¥900)
秋が旬の脂が乗った島産真鯛をシンプルにわさび醤油ソースでさっぱりと仕上げました。
瀬戸内の旬の魚介を是非この機会に味わってみてください！
- ・オリーブの新漬け3種食べ比べ ……¥409 (税込¥450)
オリーブの新漬けとは？2021年収穫したてのオリーブの新漬けを品種別に食べ比べしていただけます。
3種／ミッション種、マンザニロ種、ピクアル種 1Fマザーズで販売中！お土産にもおすすめです。
- ・新漬けオリーブペーストのブルスケッタ ……¥591 (税込¥650)
オリーブの新漬けペーストとガーリックで作ったソースで食べるオリジナルブルスケッタです。
ブルスケッタとは？スライスしたパンにトッピングをしてオリーブオイルをかけたスペインの軽食料理です。
- ・菊太郎のパン ……¥318 (税込¥350)
生食パンとオリーブオイルを練り込んで作ったフォカッチャの2種類のパンを
卓上のオリーブオイルをたっぷりかけてどうぞ。

Olive beef オリーブ牛 忠左衛門名物

- ・オリーブ牛のタリアータ（薄切りタタキ） ……¥2,800 (税込¥3,080)
「脂質の質」日本一！小豆島オリーブの実を食べて育ったオリーブ牛は、牛肉のくちどけや美味しさに関係する
オレイン酸が豊富に含まれており、その脂は和牛の美味しさを決める全国大会でも表彰されました。
口どけが良くもさらっとしてヘルシーな肉質が特徴のオリーブ牛を是非この機会にお召上がりください！

Ajillo エキストラヴァージン100%のアヒージョ

- ・瀬戸内の白身魚と島海老のアヒージョ ……¥1,182 (税込¥1,300)
自家製パンセット
瀬戸内で獲れた魚介をエキストラヴァージンオリーブオイルとにんにくと鷹の爪でじっくり煮込みました。
オイルに魚介の旨味が染み出ておりますので、菊太郎のパンにたっぷり染み込ませてお召上がりください。
- ・新漬けオリーブと^{りよっか}緑果サーモンのアヒージョ ……¥1,182 (税込¥1,300)
菊太郎のパンセット
オリーブの実を食べて育った緑果サーモンは濃厚な味わいで旨味が強いのが特徴です。
旬の新漬けオリーブはサーモンとキノコの旨味をたっぷり吸って噛んだ瞬間に美味しさがジュワッと広がります。

+ ¥180でパンが追加できます

Dessert オリーブオイルデザート

- ・ハニートースト ……¥600 (税込¥660)
菊太郎の厚切り生食パンをトーストして、たっぷりオリーブオイルをかけて仕上げにバニラアイスとハチミツをかけた
オリーブオイルの美味しさをダイレクトに楽しんでいただける、忠左衛門始めて以来不動の大人気デザートです。
2〜3名様でおとりわけしてお召上がりいただけます。

Pasta 小豆島手延べパスタ 園主オススメ！

- ・島産ハリイカと新漬けオリーブのジャコロンチーノ ¥1,227 (税込¥1,350)
忠左衛門オリジナルパスタ「ジャコロンチーノ」とはジャコと島産のお醤油をつかった和風ペロンチーノです。
具材は島産の旬のハリイカとシャキシャキの水菜を使っており、仕上げに島で収穫した新漬けオリーブをかけて
食べる島の旬がいっぱい詰まったパスタです！
- ・ゆで豚と旬キノコの醤油&ペッパー ……¥1,227 (税込¥1,350)
小豆島のお醤油と黒コショウの異色の組み合わせの創作パスタで、後引くパンチのある辛さがクセになる
井上誠耕園オリジナルの和風パスタソースを使っています。
- ・オリーブ牛と秋ナスのポロネーゼ ……¥1,409 (税込¥1,550)
香川のブランド和牛「オリーブ牛」を赤ワインでじっくり煮込んだ濃厚なトマトソースに、オリーブオイルで揚げた
トロトロの秋ナスが相性抜群です。卓上の完熟オリーブオイルをかけることで風味がプラスされて贅沢な味わい
をお楽しみください。

+ ¥330で大盛りになります

Set menu セットメニュー パスタやアヒージョと一緒にどうぞ

- ・菊太郎のパン&サラダセット ……¥318 (税込¥350)
- ・ミニスイーツ
～パティシエが作る本日のパウンドケーキ～ ……¥318 (税込¥350)
- ・園地で採れた柑橘の生搾りジュース ……¥400 (税込¥440)
- ・コーヒー HOT or ICE ……¥318 (税込¥350)
- ・オリーブリーフティアー HOT ……¥318 (税込¥350)

Soft drink ソフトドリンク スタッフオススメ！生搾り

- ・井上誠耕園の100%生搾りジュース 八朔 ……¥600 (税込¥660)
八朔は甘酸っぱさとほろ苦さが絶妙なバランスで大人の味わいです。100%の八朔ジュースは大変貴重で
ここでしか味わえません。オリーブオイルを使った料理とよく合います。
- ・ジンジャーエール（甘口・辛口） ……各¥436 (税込¥480)
- ・コカ コーラ ……¥436 (税込¥480)

Cafe カフェ

- ・寒摘みオリーブリーフティアー (HOT) ……¥454 (税込¥500)
- ・ホットコーヒー ……¥454 (税込¥500)
- ・水出しアイスコーヒー ……¥454 (税込¥500)

Alcohol アルコール

Wine ワイン

- ・本日の白ワイン **グラス** ¥700 (税込¥770) **ボトル** ¥3,000 (税込¥3,300)
- ・本日の赤ワイン **グラス** ¥700 (税込¥770) **ボトル** ¥3,000 (税込¥3,300)

Beer ビール

- ・オリーブリーフビール オリーブの葉を入れた井上誠耕園
オリジナルビール（発泡酒） ……¥754 (税込¥830)
- ・瓶ビール アサヒスーパードライ ……¥527 (税込¥580)
- ・ノンアルコールビール アサヒドライゼロ小瓶 ……¥400 (税込¥440)