

Autumn menu

Daily Lunch 日替わりランチ

時間指定

11:00

~

14:00



日替わりランチ ¥1,100

地元の食材を使い、
肩ひじ張らず毎日でも
食べることの出来る
気軽なランチです。



宇和島風鯛めし(お吸い物付き) ¥1,760

新鮮で身の引き締まった愛媛の真鯛を贅沢に使用した、
双海の醤油で仕上げた郷土料理です。



元祖 双海の鯛まぶし(お吸い物付き) ¥1,760

新しい愛媛の郷土料理になるべく開発された
元祖双海の鯛まぶし。絶品也!!

Autumn menu

Rice ライス

全て
大盛り
+330円



フュージョンカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,760

シーモンドカレーとハモカツカレーが融合した究極のカレーです。



シーモンドカレー (※希望の方はピクルス付き) ¥1,210

魚介をふんだんに使用したイカ墨入り
モンドブルーオリジナルカレー。



ハモカツカレー (※希望の方はピクルス付き) ¥1,320

高級魚ハモを“サク・ふわ”の海に香り漂う
イカ墨入りオリジナルカレー。



シン・シラス丼 (お吸い物付き) ¥1,540

溢れるシラスにとびこのプチプチ食感と
黄身のまろやかさが楽しめる一品です。



キミのいない
ハンバーグオムライス ¥1,210

手ごねハンバーグと白いオムライスが合体した
その名もキミのいない「ハンバーグオムライス」!!

Autumn menu

全て
大盛り
+330円

Pasta パスタ



盛り盛りシラスのフタミーゼ ¥1,540

(※希望の方はサラダき)

溢れんばかりのシラスの上から
レモンをしぼり全体をよく混ぜて食べみんけん。



松山鶏と木の子のクリームパスタ ¥1,540

(※希望の方はサラダ付き)

旬の木の子と松山鶏の旨味が詰まったソースを
合わせた食べ応えのあるクリームパスタです。

Variety menu バラエティメニュー



ワイルドプレート ¥1,540

ガッツリ食べたい方にオススメ！
お肉プレートをワイルドに召し上がれ！



ドリンクおつまみセット ノンアルコールセット ¥770
アルコールセット ¥880

シングルメニューとドリンクメニューの中から
お好きなものをお選び下さい。※但しワインは除きます。

Single Item menu シングルメニュー



- フライドポテト ¥440
- チキンナゲット ¥440
- 釜揚げしらすのサラダ ¥440
- 鶏もも肉のから揚げ ¥440
- ハモカツ ¥550
- 超特大ポークソーセージ ¥550

Autumn menu

お食事を
された方
限定

Sweets & Drink Set

スイーツ&ドリンクセット

ミニスイーツ&ドリンクセット ¥550



スイーツ

- ・柑橘のグラニテ
- ・濃厚ガトーショコラ
- ・生シフォンケーキ
- ・さつまいもバスチャー

ドリンク

- ・コーヒー
- ・紅茶
- ・オレンジジュース
- ・ココ・コーラ
- ・メロンソーダ

Sweets

スイーツ

提供時間 14:00~17:30



中山栗とほうじ茶の
シフォンケーキ ¥660



さつまいものバスチャー ¥660



濃厚ガトーショコラと
愛媛県産みかん ¥660



柑橘のグラニテ ¥550



アフオガード ¥550



中山栗とほうじ茶の
パフェ ¥968

Autumn menu

Non-Alcohol & Drink

ノンアルコール&ドリンク

こちらはすべてアルコール0.0%です。
運転される方にも
安心して飲んでいただけます。



カシスオレンジ ¥550

レモンサワー ¥550

ハイボール ¥550

スパークリングワイン ¥550



生ビール ¥550

本日のスカッシュ ¥660

モンブルスカッシュ ¥660

モンブル パナシェ ¥660
(生ビール×柑橘シロップ)

＋スカッシュのみ220円でフロートを追加することができます。

Café

カフェ (お食事後ドリンク全品本体価格100円引きにてご利用いただけます。)

モンドブルーブレンド (Hot・Ice) ¥440
アメリカーノ (Hot・Ice) ¥440
カフェラテ (Hot・Ice) ¥550
キャラメルラテ (Hot・Ice) ¥550
カフェモカ (Hot・Ice) ¥550

黒ごまラテ (Hot・Ice) ¥550
新宮産抹茶ラテ (Hot・Ice) ¥550
新宮産ほうじ茶ラテ (Hot・Ice) ¥550
アールグレイ (Hot・Ice) ¥440
ココア (Hot・Ice) ¥440



モンドブルー
ブレンドを
レジにて
販売中です。

Alchol & Drink

アルコール&ドリンク

生ビール (スーパードライ) ¥550
焼酎(麦・芋) ¥550
レモンサワー ¥440
ハイボール ¥440
ワイン(赤・白 ハーフボトル) ¥2,200

ふたみのかんきつジュース ¥550
コカ・コーラ ¥440
メロン・ソーダ ¥440
烏龍茶 (Hot・Ice) ¥440

Autumn menu

Special Limited

期間限定メニュー



バナナとチョコの マーブルシェイク ¥660

暑い夏にぴったり。
オリジナルバナナシロップとチョコレートとハニーミルクアイス
をシェイクしたフローズンドリンクです。

so-kai 双海ジンジャー ¥660

飲んで爽快。
愛媛県産の新生姜を使った自家製シロップ。
目の前に広がる空と海をイメージしたジンジャーエールです。



Autumn menu

Special Limited

特別限定メニュー

1日5食限定



はも重 (お漬物・お吸い物付き) ¥2,970

伊予灘で獲れた高級鰹をふんだんに使い、
契約農家のお米と合わせ、こだわり抜いたお重です。