

Menu

Weekly Lunch 週替わりランチ

時間指定

11:00

~

14:00



※写真はイメージです。

週替わりランチ

¥1,100

地元の食材を使い、肩ひじ張らず
食べることの出来る気軽なランチです。

Menu

全て
大盛り
+330円

Cuury カレー



フュージョンカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,760

シーモントカレーとハモカツカレーが融合した究極のカレーです。



内子豚ミンチカツカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,540

人気の内子豚メンチカツに自家製カレーソースを合わせたオリジナルカレーです。



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”の海に香り漂うオリジナルカレーです。



シーモントカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,320

魚介類をふんだんに使用した新しくなったモンドブルーオリジナルカレーです。

Pasta パスタ



夏の冷製フタミーゼ

(※希望の方はサラダ付き)

¥1,540

バジルの爽やかさとシラスが美味しい海を感じるパスタです。



自家製ボロネーゼ

(※希望の方はサラダ付き)

¥1,430

ボリュームもあり満足感のある自家製ボロネーゼ。お客様に人気のパスタが復活。



ふたみ渚のレストラン
Monde Bleu

※表示価格は全て税込みです。

Menu

Donburi 丼

全て
大盛り
+330円



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!!



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。



伊予真鯛の冷や汁(お吸い物付き) ¥1,650

真鯛の骨から出汁をとり、味噌の旨さと合わせました。
暑さを吹き飛ばす薬味が美味しさを引き立てます。

Special Limited

特別限定メニュー



伊予黒毛和牛すき焼き重
(お漬物・お吸い物付き) ¥3,960

伊予牛は別名「絹の味」と言われており、上品で旨味が強く
柔らかく、まろやかな舌触りが特徴です。
その伊予牛を御重にしきつめた極上の1品です。

※1日限定5食

Menu

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
メンチカツ	¥550

Variety menu

バラエティメニュー



ドリンクおつまみセット ¥880

シングルメニューとノンアルコール・アルコールメニューの中から好きなものをお選び下さい。※但しワインは除きます。

Drink & Dessert SET



※写真はイメージです。

ドリンク&デザートセット ¥550

お食事をされた方限定

好きなスイーツとドリンクをお選びください。

デザート

- ・ガトーショコラ
- ・キャラメルプリン
- ・わらび餅

ドリンク

- ・コーヒー(Hot/Ice)
- ・紅茶(Hot/Ice)
- ・オレンジジュース
- ・コカ・コーラ
- ・メロンソーダ
- ・マンゴージュース

Menu

お食事後アルコール以外の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。

Café カフェ

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
コーヒーゼリーラテ(Ice)	¥ 660



Non-Alcohol & Drink

ノンアルコール&ドリンク

烏龍茶(Ice)	¥ 440
新宮産緑茶(Hot)	¥ 440
新宮産柑橘の紅茶(Hot)	¥ 440
アールグレイ(Ice)	¥ 440

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。

生ビール	¥ 495
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
青リンゴのスカッシュ	¥ 660
ラズベリーのスカッシュ	¥ 660
モンブルスカッシュ	¥ 660
カシスのスカッシュ	¥ 660
ふたみのかんきつジュース	¥ 550
メロン・ソーダ	¥ 440
マンゴージュース	¥ 440
コカ・コーラ	¥ 440



+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。

Alcohol アルコール

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

Menu

Soft cream&Sweets ソフトクリーム&スイーツ



はちみつ香る「ハニーミルク」
モンドブルーオリジナルの人気ソフトクリーム。
一度食べたらあなたも虜に。

ミックス「瀬戸内レモン」×「ハニーミルク」
口の中ではちみつとレモンが交わり
見た目も爽やかな唯一無二のソフトクリームです。

瀬戸内レモン
糖度が高く優しい酸味が特徴の瀬戸内レモンをベースに
お店の名前でもあるモンドブルー(青い世界)をイメージした
ここにしかないソフトクリームです。

¥ 495



夏色パフェ ¥ 990



季節のグラニテ ¥550



アフオガード ¥ 550

Restaurant information

シェフよりご挨拶

松山市から30分とちょっと、最後の峠を抜けると...

そこは 全てをつつみ込む「青い空」
そして草木生い茂る「蒼い山」
果てしなく広がる「碧い海」

あおい世界＝モンドブルー

日常を忘れ全てを「あお」に浸し、
ゆったりとした時間をお過ごしください。



ふたみ渚のレストラン
Monde Bleu

営業時間 11:00-18:00(L.O.17:30)
定休日 毎月第3火曜日(7.8月は無休)
TEL 089-909-6620

この夏のオススメ！

数量
限定

夏色パフェ

九九〇円



双海の空や海をイメージした
夏を感じるパフェ。
色や食感など、
五感で楽しめるデザートです。



コーヒーゼリーラテ

六六〇円

オリジナルブレンドコーヒーを
プリンとゼリーにしました。
甘さ控えめに**大人な**コーヒーゼリーで
暑い夏に心地いいデザートドリンクです。



ふたみ渚のレストラン
Monde Bleu

夏季
限定

お席でつくるかき氷

とろける果実

1100円

愛媛県内産の果実を
まるごとソースにしたかき氷。
口の中でとろけるおいしさを
堪能してください。
もも・みかん・ぶどう
の三種類からお選びください。



新宮抹茶

1100円

愛媛のお茶産地新宮茶を使った
和風のかき氷。
小豆あん・わらび餅・抹茶など
和の食材を贅沢に使用。

