

Menu

Weekly Lunch 週替わりランチ

時間指定

11:00

～

14:00



週替わりランチ

¥1,320

お得なドリンクセット +¥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。

- ・ノンアル生ビール(小)
- ・生ビール(小)
- ・烏龍茶

※お好きなものをお選びください。

Drink & Dessert SET



ドリンク&ミニデザートセット ¥ 550

お食事をされた方限定

お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
- ・シフォンケーキ
- ・キャラメルプリン
- ・ミニソフトクリーム

ドリンク

- ・コーヒー (Hot/Ice)
- ・紅茶 (Hot/Ice)
- ・マンゴージュース
- ・アップルジュース
- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール

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)

¥1,980

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。



瀬戸内真鯛のカツカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,540

瀬戸内真鯛を1つ1つ丁寧にパン粉付けしたカツとモンドブルーオリジナルカレーを合わせた一皿です。



ハモカツカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,540

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。



シーモンドカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,540

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



夏のフタミーゼ

(※希望の方はサラダ付き)

¥1,540

シラスと夏の味覚が詰まったさっぱりおすすめパスタです。



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。



鰹カツとじ重(お吸い物付き) ¥1,760

高級魚のハモと魚の出汁を使い
外サクッ、中ふわっとした卵とじの御重に仕上げました。

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

ドリンクおつまみセット ¥770

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
中からお好きなものをお選び下さい。※但しワインは除きます。

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
ココア (Hot・Ice)	¥ 550
ほうじ茶ラテ (Hot・Ice)	¥ 660
抹茶ラテ (Hot・Ice)	¥ 660



Non-Alcohol & Drink

ノンアルコール&ドリンク

烏龍茶 (Ice)	¥ 330
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。

ノンアル生ビール(小)	¥ 350
ノンアル生ビール(中)	¥ 449
カシスオレンジ	¥ 440
レモンサワー	¥ 440
ハイボール	¥ 440
スパークリングワイン	¥ 440
自家製スカッシュ	¥ 550
モンブルスカッシュ	¥ 550
カシスのスカッシュ	¥ 500
ジンジャーエール	¥ 330
アップルジュース	¥ 330
マンゴージュース	¥ 330
コカ・コーラ	¥ 330



+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

生ビール小 (マルエフ)	¥ 400
生ビール中 (マルエフ)	¥ 500
焼酎 (麦・芋)	¥ 440
レモンサワー	¥ 440
ハイボール	¥ 440
ワイン (赤・白・ハーフボトル)	¥ 1,650

Menu

Drink & Dessert SET

ドリンク&デザートセット

14:00

~

17:30

¥ 880



ココナツバスチーと香草のベール ¥660

ココナツの優しい甘さに涼やかなハーブのジュレを重ねました。香りのグラデーションをお楽しみください。



柑橘のガトーショコラ山椒の香り ¥660

ジューシーな柑橘と口どけなめらかなガトーに山椒の香りが季節を添える一皿。



キャラメルプリン ¥550

ホイップクリームとフルーツをトッピングしたプリン。時期によってフルーツが変わります。



農家さんレモンのシフォンケーキ ¥660

爽やかなレモンのふんわりシフォンケーキに甘い紅茶ソースをかけて、メレンゲと飴細工の楽しいデザート。

※スイーツのみの単品注文もできます。

ドリンク

- ・コーヒー(Hot/Ice)
- ・紅茶(Hot/Ice)

- ・マンゴージュース
- ・アップルジュース

- ・コカ・コーラ
- ・ジンジャーエール



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

Soft cream&Sweets ソフトクリーム & スイーツ



アフオガード ￥660

当店人気No.1のハニーミルクにオリジナルブレンドのエスプレッソをかけてお召し上がりください。



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「新宮ほうじ茶」×「ハニーミルク」

絶妙なバランスの2つの交わり
他では味わえないソフトクリームです。

新宮ほうじ茶ソフト

愛媛のお茶の産地である新宮町で育った
無農薬ほうじ茶を使用した贅沢なソフトクリームです。

￥500

夏季
限定

夏のイチオシかき氷！

いちごミルク

九九〇円

愛媛県内産の**苺**を

ふんだんに使用したソースと
フローズンの苺をかけました。

練乳クリームと

濃い練乳ソースが

苺を引き立てます。

当店人気の**ハニーミルクソフト**を

中にしのばせて、

口の中で**ミルク**に

とろける美味しさ

をご堪能ください。



ほうじ茶キャラメル

九九〇円

愛媛のお茶産地

新宮茶を使った

和風のかき氷。

ほうじ茶シロップ

をたっぷりかけて

キャラメル醤油ソースを

アクセントに白玉の食感、

色とりどりのあられと

ほうじ茶ソフトクリームを

しのばせ**至福**のひとつき。



この夏のオススメ！

夏季
限定

カラフル果実のスカッシュ

七〇〇円

双海の海をイメージしたゼリーと
フルーツポンチをイメージした
夏のドリンクです。
パッションフルーツと
ココナッツからお選びください。



コーヒーゼリーラテ

七〇〇円

オリジナルブレンドコーヒーを
プル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

TAKE OUT MENU

Foods

・フュージョンカレー	¥ 1,944
・シーモンドカレー	¥ 1,512
・ハモカツカレー	¥ 1,512
・瀬戸内真鯛のカツカレー	¥ 1,512
・自家製ボロネーゼ	¥ 1,404
・夏のフタミーゼ	¥ 1,512
・ハモカツ	¥ 540
・フライドポテト	¥ 432
・チキンナゲット	¥ 432
・鶏の唐揚げ	¥ 432

Cafe&Drink

・モンドブルーブレンド(Hot/Ice)	¥ 432	・アップルージュース	¥ 324
・カフェラテ(Hot/Ice)	¥ 540	・マンゴージュース	¥ 324
・アールグレイ(Ice)	¥ 432	・コカ・コーラ	¥ 324
・烏龍茶(Ice)	¥ 324	・ジンジャーエール	¥ 324

Non-Alcohol & Drink

・ノンアル生ビール(小)	¥ 300	・カシスオレンジ	¥ 432
・ノンアル生ビール(中)	¥ 390	・カシスのスカッシュ	¥ 486
・ハイボール	¥ 432	・ラズベリーのスカッシュ	¥ 486
・スパークリングワイン	¥ 432	・モンブルスカッシュ	¥ 540
・レモンサワー	¥ 432	・自家製スカッシュ	¥ 540

Alcohol

・生ビールマルエフ(小)	¥ 330	・ハイボール	¥ 440
・生ビールマルエフ(中)	¥ 440	・レモンサワー	¥ 440