

Daily lunch  
OPEN~14:00



双海の日替わりランチ ¥1,000

双海を中心とした地元の食材をふんだんに使い、  
肩肘張らず毎日でも食べられる家庭料理よりのランチです。

ライス大盛り +¥150

※写真はイメージです。当日の仕入れにより内容は変わります。

Food MENU  
OPEN ~ CLOSE



フォカッチャフタミーゼ ¥1,000  
(ポテト・ドリンク付)

ハモカツバーガー ¥1,000  
(ポテト・ドリンク付)

ドリンクは下記よりお選びください  
コーヒー・紅茶・コーラ・メロンソーダ

Food MENU  
OPEN ~ CLOSE

各メニュー大盛り +¥300



シーモンドカレー ¥1,500  
(サラダ・旬野菜ピクルス付)



ハモカツカレー ¥1,500  
(サラダ・旬野菜ピクルス付)



しらすのフタミーゼ ¥1,350  
(サラダ・パン付)



シーモンドクリーム ¥1,450  
(サラダ・パン付)

Drink set

お食事をされた方(裏面) ドリンクメニューから¥100引き ※自家製ドリンクは除きます。

Single item menu  
OPEN ~ CLOSE

フィッシュ&チップス	¥600	フライドポテト	¥350
モンチキ (モンドブルーチキン)	¥550	自家製ピクルス	¥300
ハモカツ	¥500		

Reserved

夜の貸切プラン事前予約制

~大切な人と大切な1日を~

おひとり様 5,000円 (税込・4名様以上) にてご利用可能です。  
最高の1日に合わせたコース料理やパーティー料理のプランもございます。  
お誕生日のお祝いや記念日、会食などにご利用ください。

ご希望に合わせてアレンジいたします。詳しくはスタッフまでご相談ください。

Chef

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。

Grand Chef  
水口 亮

1997年 東京第一ホテル入社  
2011年 TOBE オーベルジュ レストラン料理長  
2021年 ふたみ渚のレストランモンドブルー グランシェフ就任、現在に至る。

Chef  
金柝 知輝

2007年 東京第一ホテル入社  
2010年 見奈良天然温泉利楽 レストラン部門  
2015年 マルブン 料理長  
2021年 ふたみ渚のレストランモンドブルー シェフ就任、現在に至る。



Daily lunch  
OPEN~14:00



双海を中心とした地元の食材を  
ふんだんに使い、  
肩肘張らず毎日でも食べられる  
家庭料理よりのランチです。

※写真はイメージです。当日の仕入れにより内容は変わります。

双海の日替わりランチ  
ライス大盛り +¥150

¥1,000



Drink set

お食事をされた方（裏面）ドリンクメニューから¥100引き ※自家製ドリンクは除きます。

Reserved

夜の貸切プラン事前予約制

ご希望に合わせてアレンジいたします。詳しくはスタッフまでご相談ください。



～大切な人と大切な1日を～

おひとり様 5,000円（税込・4名様以上）にてご利用可能です。  
最高の1日に合わせたコース料理やパーティー料理のプランもございます。  
お誕生日のお祝いや記念日、会食などにご利用ください。



Food MENU  
OPEN ~ CLOSE

各メニュー大盛り +¥300



シーモンドカレー

¥1,500

(サラダ・旬野菜ピクルス付)



ハモカツカレー

¥1,500

(サラダ・旬野菜ピクルス付)



しらすのフタミーゼ

¥1,350

(サラダ・パン付)



シーモンドクリーム

¥1,450

(サラダ・パン付)

Chef

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。

Grand Chef  
水口 亮

1997年 東京第一ホテル入社  
2011年 TOBE オーベルジュ レストラン料理長  
2021年 ふたみ渚のレストランモンドブルー グランシェフ就任、現在に至る。

Chef  
金柁 知輝

2007年 東京第一ホテル入社  
2010年 見奈良天然温泉利楽 レストラン部門  
2015年 マルブン 料理長  
2021年 ふたみ渚のレストランモンドブルー シェフ就任、現在に至る。



Special drink

自家製ドリンク

レモンスカッシュ .....	¥650		
七折 (ななおれ) 梅スカッシュ .....	¥650		
本日のスカッシュ .....	¥650	フロート・トッピング .....	+¥200



Shaved ice

かき氷

※ハーフサイズはお食事をされた方のみのご提供になります。

カフェモカミント .....	¥1,100	ハーフサイズ	¥500
ブルーベリー生チーズ .....	¥1,200		¥550
ももハニー .....	¥1,300		¥600



Cafe

モンドブルーブレンド (Hot/Ice) .....	¥450	カフェモカ (Hot/Ice) .....	¥550
アメリカーノ (Hot) .....	¥450	キャラメルラテ (Hot/Ice) .....	¥550
アールグレイ (Hot/Ice) .....	¥450	ローストアーモンドラテ (Hot/Ice) .....	¥550
カフェラテ (Hot/Ice) .....	¥500	抹茶ラテ (Hot/Ice) .....	¥550
ソイラテ (Hot/Ice) .....	¥500	ほうじ茶ラテ (Hot) .....	¥550

Soft drink

コーラ .....	¥450	コーラフロート .....	¥650
メロンソーダ .....	¥450	クリームソーダ .....	¥650
旬のかんきつジュース .....	¥550		

Alcohol

レモンサワー .....	¥450	焼酎 .....	¥500
ハイボール .....	¥450	ワイン (白・赤 ハーフボトル) .....	¥2,000
スーパードライ (小瓶) .....	¥600	ノンアルコールビール .....	¥450
今月のクラフト生ビール .....	¥650		

Dessert

モンブルソフト (ソフトクリーム) .....	¥400	濃厚生ガトーショコラ .....	¥650
アフォガード .....	¥500	たっぷりチーズのバスクチーズケーキ .....	¥650
本日のシフォンケーキ .....	¥550		

