

松山市から30分とちょっと、最後の峠を抜けると...

そこには
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。



Lunch

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。

はもカツバーガー(フライドポテト付) ¥650

下灘で採れたての高級食材「ハモ」贅沢にもバーガーにしました。

今日がおいしい旬スープ(サラダ付) ¥1,200

(単品) ¥850

ゴロゴロ具だくさんの食べるスープ、旨み凝縮、栄養満点!!

シーモンドカレー(サラダ・旬野菜ピクルス) ¥1,300

(単品) ¥1,000

伊予市のいりこ、かつお節、魚骨からじっくりと抽出したお出汁、
ふんだんに使った魚介類、そしてイカ墨で漆黒に。
優しくもスパイシーなモンドブルーオリジナルカレー。

Pasta

粗挽きボロネーゼ(サラダ付) ¥1,200

(単品) ¥900

県内産の合挽肉を使用した存在感のある肉々しいミートパスタ。

しらすのフタミーゼ(サラダ付) ¥1,100

(単品) ¥800

新鮮しらすと大葉を使ったジェノベーゼ、フタミ風に仕上げました。

Special Menu

地元の魚介と旬野菜のオードヴル・ポタージュスープ
メインディッシュ・パン・コーヒー or 紅茶

碧い海コース(お魚料理) ¥2,000

目前に広がる母なる海の恵みを、
シェフの思考で組み立てたアンプロブレテ(即興曲)

蒼い山コース(お肉料理) ¥2,000

あおおと茂る山、大地、そのミネラルをたっぷりと蓄えた愛媛の
お肉を最大限に生かしたア・マ・ファソン(俺流)の逸品

【予約制】伊予牛コース ¥5,000

言わずと知れた愛媛の最高級食材「伊予黒毛和牛」、
豊潤な味わいをお楽しみ下さい。
※前日までの予約制となります

After drink

コーヒー(Hot/Ice) ¥200

紅茶(Hot/Ice) ¥200

みかんジュース ¥200

Dessert

お食事をされた方デザートメニューから¥100引き

※表示価格は税込み(10%)

Lunch

Special

自家製レモンスカッシュ ¥650

自家製ベリーソーダ ¥650

自家製ジンジャーエール ¥650

Cafe

モンドブルーブレンド(Hot/Ice) ¥450

アメリカーノ(Hot) ¥450

アールグレイ(Hot/Ice) ¥450

カフェラテ(Hot/Ice) ¥500

ソイラテ(Hot/Ice) ¥500

カフェモカ(Hot/Ice) ¥550

キャラメルラテ(Hot/Ice) ¥550

ローストアーモンドラテ(Hot/Ice) ¥550

抹茶ラテ(Hot/Ice) ¥550

ほうじ茶ラテ(Hot) ¥550

Soft drink

コーラ ¥450

旬のかんきつジュース ¥550

Alcohol

レモンサワー ¥450

ハイボール ¥450

スーパードライ(小瓶) ¥600

今月のクラフト生ビール ¥650

焼酎 ¥500

ワイン(白・赤 ハーフボトル) ¥2,000

ノンアルコールビール ¥450

Dessert

モンブルソフト(ソフトクリーム)

ハニーミルク・ブルーレモン・ハニーレモン ¥400

アフォガード ¥500

きなこ黒みつのマリトッツォ ¥500

ほうじ茶香るシフォンケーキ ¥550

濃厚生ガトーショコラ ¥650

たっぷりチーズのバスケットケーキ ¥650

※表示価格は税込み(10%)

Drink & Dessert