

Menu

Drink 下ページより好きなお飲み物をお選びください

Starter 筍とブロード ディ ポッコ

Antipasto 本日の前菜盛り合わせ

Pasta スパゲッティ カチャトーラ (粗挽き鶏肉 フレッシュトマト オリーブ 香味野菜)

Main Dish 豚フィレ肉のロースト 新玉ねぎのキャラメリゼと春キャベツ

Dolce (+¥550税込)

- ①大人のキャラメルプリン ②ピスタチオのジェラート
③ティラミス ④本日のドルチェ

Aコース ¥3,300 税込 (メイン料理あり)

Bコース ¥2,400 税込 (メイン料理なし)

【ワイン ¥900税込~】

スパークリング / 白 / ロゼ / 赤

【ノンアルコールワイン ¥900税込】

スパークリングワイン / 白ワイン / 赤ワイン

【その他アルコール ¥700税込】

生ビール Sサイズ (Mサイズは+¥200)
DD4Dクラフト缶ビール (+¥300)
グレートデーン (宮城) 缶ビール (+¥300)
愛媛の辛口ゆずサワー
ハイボール
シードル (オーストラリア産りんご / +¥200)

【ソフトドリンク ¥700税込】

オールフリー (ノンアルコールビール)
モレッティゼロ
(イタリア産ノンアルコールビール / +¥200)
長野県産 ブドウジュース (白 / 赤)
愛媛県産 柑橘ジュース
青森県産 りんごジュース
ジンジャエール (甘口 / 辛口)
ガス入りミネラルウォーター (+¥200)
オーガニックコーラ (+¥300)
オーガニックレモネード (+¥300)
オーガニックオレンジソーダ (+¥300)

【カフェ】

コーヒー (ホットorアイス)

紅茶 (ホットorアイス) **¥500**税込

カフェラテ (ホット / アイス) **¥700**税込

※砂糖・シロップ等必要な場合はお申し付けください。

°φ羊力直G嶺φ嶽φ料一フニ×0φφφ2

mesa

港の食卓 メサ

〒791-8062 愛媛県松山市住吉2-12-19

Tel: 089-989-7470

日曜日・月曜日 定休

※その他不定休有り

ランチ 11:00～15:00 閉店（13:00最終入店）

※コース料理のみ

ディナー 18:00～22:00 閉店（21:00最終入店）

※アラカルト&コース料理

