

SET MENU



※写真はイメージです。仕入れにより食材が一部変更になる場合がございます。

店長
おすすめ!

忠左衛門の スタッフおすすめセット (1名様用) ¥2,530 (税込)

セット内容

- ・ムール貝と瀬戸内レモンソースの冷製パスタ (1人前)
- ・菊太郎のパン (2切)
- ・サラダ
- ・本日のジュース (1人前)

忠左衛門の、おすすめメニューを
お得にお召し上がりいただけるセットです。

A LA CARTE



※第11回全国和牛能力共進会特別賞「脂肪の質賞」受賞

数量限定

オリーブ牛のタリアータ（薄切りタタキ）

¥3,850 (税抜¥3,500)

「脂肪の質」日本一！小豆島オリーブの実を食べて育ったオリーブ牛は、牛肉のくちどけや美味しさに関係するオレイン酸が豊富に含まれておりその脂は和牛の美味しさを決める全国大会でも表彰されました。口どけが良くもさらっとしてヘルシーな肉質が特徴のオリーブ牛をぜひこの機会にお召し上がりください。

※ご注文をいただいてから調理いたしますので約20分ほどお時間がかかります。



オリーブ搾り果実で育つ「オリーブ牛」

オリーブの搾り果実を食べて育つ「オリーブ牛」は、お肉の美味しさを決める「オレイン酸」が豊富に含まれており、柔らかな赤みのジューシーさと後味のさっぱりした脂のバランスがよい味わいです。

その脂質の素晴らしさにより、第11回全国和牛能力共進会特別賞「脂肪の質賞」で日本一に輝きました。

PASTA



小豆島
手延べパスタ
使用

地ダコ梅ひしおの冷製パスタ

¥1,350 (税込)

島産の真蛸と梅もろみの冷製パスタ。
パスタとタコ、夏野菜を混ぜ合わせて召し上がってください。

おすすめ
オリーブ
オイル



パン&サラダセット +¥660

自家製パンは、パスタソースや卓上オイルにつけてお召し上がりください。

PASTA



小豆島
手延べパスタ
使用

オリーブオイルと合うトマトミートソース

～香川県のブランド牛「オリーブ牛」使用～

¥1,500 (税抜¥1,364)

オリーブオイルと相性抜群のトマトたっぷりのミートソースは、
手延べ麺に絶妙に絡み合うようにまろやかな口当たりに仕上げております。

おすすめ
オリーブ
オイル



完熟オリーブオイル



チリガーリック(辛)



エキストラヴァージンオリーブオイルとは

オリーブ果実を搾ったそのままの、生のオリーブオイルです。
オリーブオイルの中でも最高峰で、香りがよくて美味しい上
に、体にも嬉しいオリーブの栄養がぎっしり詰まっています。

PASTA



小豆島
手延べパスタ
使用

ムール貝と瀬戸内レモンソースの冷製パスタ

¥1,650 (税抜¥1,500)

自社製品の瀬戸内レモンパスタドレッシングを使用。
レモンの酸味が食欲を増進させます。ムール貝との相性も抜群です。

おすすめ
オリーブ
オイル



新鮮
レモン
オイル (6~11月)



パン&サラダセット +¥660

自家製パンは、パスタソースや卓上オイルにつけてお召し上がりください。

おすすめ
マリアージュ

オルヴィエート クラシコ (イタリア)

グラス ¥1,100 (税抜¥1,000) ボトル ¥6,380 (税抜¥5,800)

淡い黄金色。エレガントで地中海の花を思わせるアロマに
微かな柑橘類やりんごのトーンを感じる。
瀬戸内レモンソースの冷製パスタとのマリアージュ。
キリッと冷やした白ワインと冷製パスタぜひお試しくださいませ。



PIZZA



ちりめんと夏野菜のオリーブグリーンペーストピザ ¥2,000(税込)

アルバニアから直輸入のピザ生地を使用。
島産のオリーブを使用したグリーンペーストと瀬戸内産のちりめんのピザ。
隠し味にレモンの皮を削っており、爽やかな後味です。
新鮮檸檬オイルをかけてお召し上がりください。



オリーブオイルをかけて食べる

忠左衛門オリジナルカレー

オリーブで育てた旨みたっぷりのお肉で作ったカレーに贅沢なアクセントを



完熟 オリーブオイル

豊かな香りで
コクを
増したい方に



チリガーリック オリーブオイル

辛さと
にんにくを
きかせたい方に



緑果 オリーブオイル

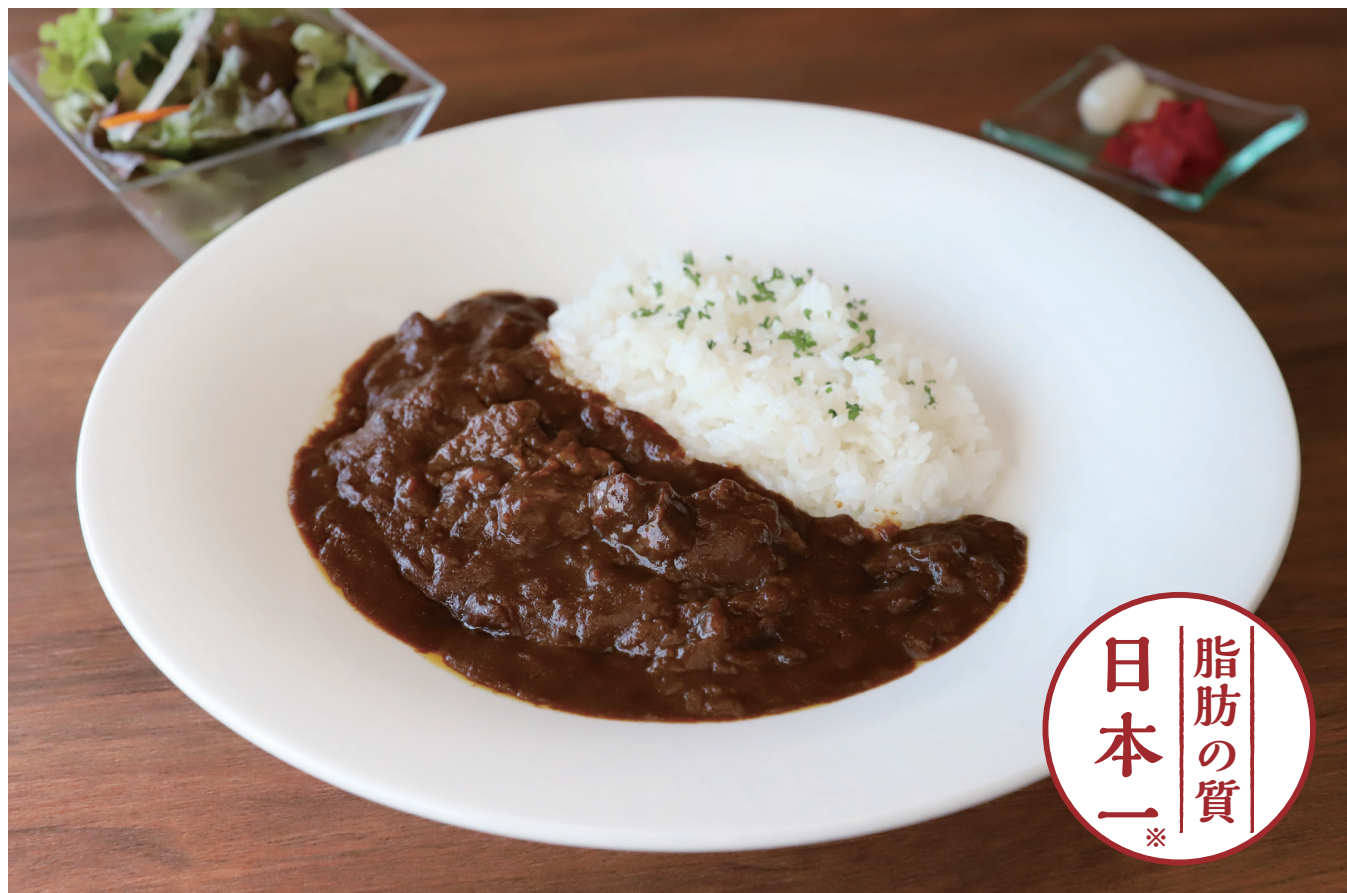
季節限定の
若々しい味わいを
楽しみたい方に

オリーブ牛カレー サラダ付

オリーブ牛は小豆島発祥の牛肉。香川のブランド牛・讃岐牛を小豆島のオリーブで育てたお肉です。脂肪の質日本一と称されており、上質であっさりとした柔らかな赤身が特長です。

オリーブ牛のうまみを引き出すため、ルーには多種類のスパイスとワインペストを使っています。

※第11回全国和牛能力共進会特別賞「脂肪の質賞」受賞



日本一
※
脂肪の質

A LA CARTE



グリーンペースト添え たっぷりサラダ

¥770 (税込)

グリーンペーストとお好みのテーブルオイル、
香草塩で混ぜ合わせて増しあがってください。
(ドレッシングはかかっておりません。)



オリーブオイルで揚げた フライドポテト 香草塩かけ

¥770 (税込)

ピュアオイル100%で揚げたフライドポテト。
ケチャップにチリガーリックを入れると
スパイシーでおすすめです。



オリーブ農家の手作りパン

菊太郎のパン (2種類×1切)

(グリーンペースト添え)

¥440 (税込)

オリーブオイルがたっぷり染み込むように作ったモチモチの自家製パンに、自家製グリーンペーストを添えて。
オリーブオイルを使ったフォカッチャなど季節に合わせて2種類×1切れづつをご用意しております。



AJILLO



エビとじゃがいものアヒージョ 1.5～2人前 (シェアするのがおすすめです)
(菊太郎のパン付き)

¥1,980 (税抜¥1,800) ＋¥220でパンが追加できます

大き目なブリエビとじゃがいもを小豆島醤油で和風仕立てに仕上げました。
お野菜のじゃがいもにも魚介の旨味たっぷりのオイルがしみ込んでおり、ほくほくでアヒージョとの相性も良いです。
エキ斯塔っぷりのオイルに菊太郎の自家製パンをたっぷり染み込ませてお召し上がりください。

※仕入れの関係で一部メニューの食材が変わる場合がございます。

DESSERT



木の実とドライフルーツのカッサータ ～新鮮檸檬オイル掛け～

¥700 (税込)

井上誠耕園の1番人気商品「木の実のコンフィ」を使ったイタリアの冷たいスイーツ、カッサータです。カッサータとはイタリア・シチリア発祥のアイスチーズケーキです。仕上げに卓上の新鮮檸檬オイルをかけてお召し上がりください。

おすすめ
オリーブ
オイル



新鮮
檸檬
オイル
(6月～11月)



カヌレとアイスのプレート リンゴジャム添え

¥880 (税込)

自社のリンゴジャムを添えた、少し温かいカヌレとアイスクリームのプレートです。仕上げにスタッフが自社のリンゴオイルをおかけします。カヌレとリンゴオイルのマリアージュをお楽しみください。

おすすめ
オリーブ
オイル



林檎
オイル
（12月～2月）

DESSERT



フローズンフルーツサンデー
(時期によってフルーツが変わります。)



コーヒーサンデー

アルコール



ハウスワイン (白) (イタリア・シチリア インソリア)

グラス ¥1,000 (税込) ボトル ¥5,400 (税込)

ハウスワイン (赤) (イタリア・シチリア ネロ・ダーヴォラ)

グラス ¥880 (税込) ボトル ¥4,400 (税込)

季節限定白ワイン (ローマビアンコ
品種マルヴァジア プンティナータ ボンビーノ)

ボトル ¥6,000 (税込)

(オルヴィエートクラシコ (イタリア))

グラス ¥1,100 (税込) ボトル ¥6,380 (税込)

小豆島赤ワイン (自社ワイン 品種マスカットベリー A)

グラス ¥1,100 (税込) ボトル ¥6,380 (税込)



オリーブリーフビール ¥830 (税込)

オリーブの葉を入れた井上誠耕園オリジナルビール (発泡酒)

小豆島のクラフトビール

あかまめまめ ¥850 (税込)

しろまめまめ ¥850 (税込)

瓶ビール ¥660 (税込)

アサヒスーパードライ

ノンアルコールビール ¥560 (税込)

アサヒドライゼロ小瓶



農家のオリジナルカクテル

自園の青みかんを使った

青みかん (アルコールサワー)

¥770 (税込)

小豆島で採れたすもも 甘酸っぱい味わい

ハニーローザ (アルコールサワー)

¥770 (税込)

ハイボール青みかん ¥770 (税込)

カシス温州みかん ¥880 (税込)

カシスソーダ ¥780 (税込)



農家の果実酒

スモモ酒 (ロック) ¥770 (税込)

(ソーダ割) ¥880 (税込)

梅酒 (ロック) ¥770 (税込)

(ソーダ割) ¥880 (税込) (税抜¥800)

20才未満の方へのお酒の提供はいたしません。

ソフトドリンク

井上誠耕園産 数量限定 本日の柑橘100%の生搾りジュース

¥660 (税込)

ネーブル、デコ柑、温州みかんなど小豆島で収穫した柑橘を職人が皮ごと搾った果汁100%の生搾りジュースです。

本日のジュースの品種は、スタッフにお尋ねください。

スタッフ
おすすめ



井上誠耕園産
本日の柑橘100%の生搾りジュース

自園の青みかんを使った

青みかんソーダ／クラフトコーラ ¥660 (税込)

ハニーローザ(すもも)ソーダ(または水割り) ¥660 (税込)

青みかんソーダフロート ¥880 (税込)

すももソーダフロート ¥880 (税込)

コーヒーフロート ¥880 (税込)

アイスソイラテ ¥660 (税込)



アイスソイラテ

農家のフルーツティー

紅茶と自社フルーツで割りました。

フルーツティー(青みかん) ¥660 (税込)

(温州みかん) ¥660 (税込)

(すもも) ¥660 (税込)



農家のフルーツティー

寒摘みオリーブリーフティー(HOT) ¥500 (税込)

ホットコーヒー ¥500 (税込)

アイスコーヒー ¥500 (税込)