

Menu

Weekly Lunch 週替わりランチ

時間指定

11:00

~

14:00



※写真はイメージです。

週替わりランチ

¥1,100

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。

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)

¥1,760

シーモントカレーとハモカツカレーが融合した究極のカレーです。



内子豚ミンチカツカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,540

人気の内子豚メンチカツに自家製カレーソースを合わせたオリジナルカレーです。



ハモカツカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,375

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。



シーモントカレー

(※希望の方はピクルス付き)

¥1,375

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



魚介と季節野菜のシーモントクリーム

(※希望の方はサラダ付き)

¥1,540

魚介のおいしさがギュッと詰まったクリームパスタ肌寒い季節におすすめです。



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。

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。



鱧カツとじ重(お吸い物付き) ¥1,760

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

Special Limited

特別限定メニュー



伊予黒毛和牛すき焼き重
(お漬物・お吸い物付き) ¥3,960

伊予牛は別名「絹の味」と言われており、上品で旨味が強く
柔らかく、まろやかな舌触りが特徴です。
その伊予牛を御重にしきつめた極上の1品です。

※1日限定5食

Menu

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
メンチカツ	¥550

Variety menu

バラエティメニュー



ドリンクおつまみセット ¥880

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好きなものをお選び下さい。※但しワインは除きます。

Drink & Dessert SET



※写真はイメージです。

ドリンク&ミニデザートセット ¥550

お食事をされた方限定

好きなスイーツとドリンクをお選びください。

デザート

- ・リッチガトーショコラ
- ・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)
- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース
- ・コカ・コーラ
- ・メロンソーダ

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
ストロベリーラテ(Hot)	¥ 660
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)	¥ 440
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。

ノンアル瓶ビール	¥ 495
カシスオレンジ	¥ 550
レモンサワー	¥ 550
ハイボール	¥ 550
スパークリングワイン	¥ 550
自家製スカッシュ	¥ 660
モンブルスカッシュ	¥ 660
カシスのスカッシュ	¥ 660
ふたみのかんきつジュース	¥ 550
メロン・ソーダ	¥ 440
アップルジュース	¥ 440
コカ・コーラ	¥ 440



+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(スーパードライ)	¥ 550
焼酎(麦・芋)	¥ 550
レモンサワー	¥ 550
ハイボール	¥ 550
ワイン(赤・白・ハーフボトル)	¥ 2,200

Menu

14:00

~

17:30

Drink & Dessert SET

ドリンク&デザートセット

¥ 880



ラ・ネージュバスク ¥660

ホワイトチョコとバニラ香る
濃厚バスクチーズケーキ。



リッチガトーショコラ ¥660

自家製カシスソースでいただく
大人なガトーショコラ。



キャラメルプリン ¥495

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。



ジャポネパルフェ ¥ 660

胡麻プリン・胡麻クッキー・胡麻あんこ・生クリーム
白玉・抹茶グラノーラ・みたらしソースの和を楽しむパフェ。

※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)

- ・オレンジジュース
- ・アップルジュース

- ・コカ・コーラ
- ・メロンソーダ

Menu

Soft cream&Sweets ソフトクリーム&スイーツ



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。

¥ 495



アフオガード ¥ 550

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上がりください。



ジャポネパルフェ ¥ 660

胡麻プリン・胡麻クッキー・胡麻あんこ・生クリーム
白玉・抹茶グラノーラ・みたらしソースの和を楽しむパフェ。

Restaurant information

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。



ふたみ渚のレストラン
Monde Bleu

営業時間 11:00-18:00(L.O.17:30)
定休日 毎月第3火曜日(7.8月は無休)
TEL 089-909-6620