



# APPETIZER

## COLD 冷たい前菜

宮崎産 はざまのきなこ豚 自家製ハム いらかぶマスタード添え Homemade ham made from Miyazaki Hazama Kinako pork, served with Irakabu mustard	900
本日のアペタイザー盛り合わせ (お肉の前菜、チーズ、オリーブなど) Appetizer Platter of the Day (Meat, cheese, olives, etc.)	1,200
アボカドとマグロのアヒ・ポキ ライム風味 Ahi poke with avocado, tuna, and a hint of lime	1,200
★ 鮮魚のセビーチェ またいちの塩 福岡産スタチのヴィネグレット Seviche of Fresh Fish, Matai Salt, and Vinegarette of Fukuoka Sudachi	1,300

## HOT 温かい前菜

ブラックペッパートースト "グラナパダーノ風味" 4本 Black Pepper Toast "flavored with Grana Padano"	600
宮崎産"カチョカヴァロ"のチーズステーキ Miyazaki caciocavallo cheese steak	1,200
★ バイクド・ロビ "クルミとジャム" Baked Robiola Cheese "Walnut & Jam"	1,200
ケサディージャ "アボカド・トマト・ハラペーニョ" サボテンのサルサ Quesadillas with avocado, tomato and jalapeño cactus salsa	1,200
★ 宮崎産 猪と鹿レバーのバターソテー Butter-sauteed Miyazaki wild boar and venison liver	1,200
和牛テールのハニースライス "テンパリング" Wagyu oxtail tempered with honey and spices	2,800

## SALAD サラダ

★ 鴨コンフィの旨みたっぷりキノコサラダ Duck confit with an umami-rich mushroom salad	1,400
タンドリーチキンとライムのサラダ Tandoori chicken and lime salad	1,300

# GRILL

## KYUSHU×MEAT

肉料理 ※おすすめは200g~です

	USプライムビーフ 牛サガリ US prime beef, hanging tender	1,900
★	特選牛フィレ Choice Beef Fillet	2,300
	熊本赤牛 牛ミスジ Kumamoto Akaushi beef, top blade muscle	2,950
	博多和牛 ランプ or イチボ Hakata wagyu beef, rump or top sirloin cap	3,300
★	宮崎牛A5 シンシン or トモサンカク Miyazaki A5 beef, knuckle main muscle or tri-tip	3,500
	宮崎 延岡産ジビエ 鹿肉 200g Gibier from Nobeoka, Miyazaki: Venison (200g)	4,400
★	宮崎 延岡産ジビエ 骨付き猪肉 200g Gibier from Nobeoka, Miyazaki: Wild boar, bone-in (200g)	4,900

## VEGETABLE & SIDE

九州野菜 & サイドメニュー

★	本日の九州野菜グリル Grilled Kyushu Vegetables of the Day	1,200
	マッシュポテト (ローズマリー風味) Mashed potatoes (rosemary flavor)	600
	スマッシュドポテト (バター&ジャークスパイス) Smashed potatoes (butter & jerk seasoning)	600
	フライドポテト (トリュフ風味) French fries (truffle flavor)	600
★	大分産 ジャンボ椎茸のフリット 九州の塩 Fried Jumbo Shiitake Mushroom from Oita with Kyushu Salt	750

# OTHER

## PASTA&RICE パスタ & ライス

伊万里牛炙りのガーリックライス ニューオーリンズ風ケイジャンスパイス New Orleans-style Cajun spice roasted Imari beef and garlic rice	1,500
on A TABLE スパイスカレー on A TABLE Spiced Curry	1,300
和牛と宮崎乾椎茸のミートソース Meat Sauce with Wagyu Beef and Dried Shiitake from Miyazaki	1,400
★ 糸島"つまんでご卵"のカルボナーラ Carbonara with "Tsumande Go Tamago" from Itoshima	1,400
本日のパスタ Today's pasta	1,500

## RECOMMEND おすすめ

クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad	1,800
ニューイングランドクラムチャウダー New England clam chowder	1,450
オニオングラタンスープ Onion Gratin Soup	1,480
3種のチーズのラザニア チリコンカルネ Three Cheese Lasagna with Chili Con Carne	2,000

## DESSERT デザート

★ パッカハーブスティーのブリュレ Herbed Packache Tea Brulee	900
ラムレーズンとバナナのショコラボート Rum Raisin and Banana Chocolate Boats	900
ストロベリークリスプとバニラアイス Strawberry Crisp with Vanilla Ice Cream	1,000

※当日の仕入れ状況により料理内容が変更になる場合がございます  
※上記税込価格にサービス料として8%を頂戴いたします  
※チャージ料としておひとり様 500円を頂戴いたします