

Lunch Set

※全てのセットに、前菜・サラダ・パン・牛すじカレー・ソフトドリンクのbuffeが付きます。
※All sets come with an appetizer, salad, bread, Beef tendon curry, and soft drink buffet.

Meat Lunch

¥1,700

A

糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル
和白 永田農園の野菜とハニージンジャーグレイズ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
Nagatanouen from Wajiro’s Vegetable and Honney Ginger Glaze.

B

宮崎県産さなご豚のチャコールグリル 宮若市 里山レモンのソース
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Miyawaka Satoyama Lemon sauce

Hamburg steak Lunch

¥2,000

和牛ハンバーグステーキ ※和牛100%のミンチ 部位は厳選の内ももを使用
ソースをお選びください（トマトチーズ/ジャパニーズソース/赤ワインTERIYAKIソース）
Wagyu Beef Hamburger Steak (Minced 100% Wagyu beef from select top round)
Please choose your source(Tomato and cheese/Japanese/Red wine TERIYAKI)

Pasta Lunch

¥2,000

里山レモンの炭焼きサーモンクリーム
Satoyama Lemon’s Charcoal-grilled Salmon Cream.

Fish Lunch

¥2,500

カマスのポワレ 宮若産“さちとちえ”夏アスパラの炭焼きとケッカソース
Poele barracuda with Charcoal-grilled “Sachi to Chie” Summer Asparagus from Miyawaka
with Checca sauce.

Steak Lunch

A

プライムビーフ（牛サガリ）のチャコールグリル マッシュポテト添え
Charcoal-Grilled Prime Beef (Skirt Beef) with Mashed Potatoes

¥2,500

B

宮崎延岡産 まつだ屋ジビエの鹿肉（ロース）
Matsudaya Game Venison (Loin) from Nobeoka in Miyazaki

¥3,000

C

厚切り牛ヒレのチャコールグリル（ロンググレイン）
※ロンググレインとは通常の牧草肥育後、200日以上 of 穀物肥料を与え育てた牛のことです。
赤身とサシの絶妙なバランスを味わえるお肉です。
Charcoal-Grilled Thick-Cut Beef Filet (Long Grain)
※ "Long grain" refers to beef from cows fattened normally in the pasture then fed grain feed for at least 200 days.
The beef features an exquisite balance between lean and fatty meat.

¥3,500

OPTION DESSERT

Dessert-A +¥300

本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-B +¥450

熊本岳間の抹茶のシフォンケーキ
Kumamoto Gakuma Green Tea’s Chiffon Cake

Dessert-C +¥600

福岡産朝倉ブルーベリーとヨーグルトムース パニラアイス添え
Asakura Blue Berry form Fukuoka and Yoghurt Mousse
With Vanilla Ice Cream.

Lunch Course

※パン・ソフトドリンクbuffeが付きます。
※The lunch course comes with a bread and soft drink buffet.

¥3,000

Appetizer

本日のアペタイザー
Today's appetizer

Soup

本日のポタージュ
Today’s Potage

Fish

本日の魚料理
Today’s Fish dish

Meat

- A

プライムビーフ（牛サガリ）のチャコールグリル マッシュポテト添え
Charcoal-Grilled Prime Beef (Skirt Beef) with Mashed Potatoes
- B

宮崎延岡産 まつだ屋ジビエの鹿肉（ロース）
Matsudaya Game Venison (Loin) from Nobeoka in Miyazaki

+ ¥500
- C

厚切り牛ヒレのチャコールグリル（ロンググレイン）
Charcoal-Grilled Thick-Cut Beef Filet (Long Grain)

+ ¥1,000
- D

厳選和牛のチャコールグリル
Charcoal-Grilled Prime Select Wagyu Beef

+ ¥1,500
- A

本日のアイス
Ice Cream of the Day
- B

熊本岳間の抹茶のシフォンケーキ
Kumamoto Gakuma Green Tea’s Chiffon Cake

+ ¥100
- C

福岡産朝倉ブルーベリーとヨーグルトムース パニラアイス添え
Asakura Blue Berry form Fukuoka and Yoghurt Mousse
With Vanilla Ice Cream.

+ ¥200

Desert

Drink Menu

All ¥500

Beer

ザ・プレミアム・モルツ < 香るエール > アサヒスーパードライ ハイネケン
The PREMIUM MALT’S<KAORU ALE> Asahi Super Dry Heineken

By the glass

スパークリングワイン グラスワイン 白 グラスワイン 赤
Sparkling Wine Glass White Wine Glass Red Wine

Whisky

サントリー 角瓶 ハイボール 水割り ロック
SUNTORY <KAKU> Highball Whisky and with water Whisky on the rocks

Cocktail

ジン （トニック / ジンジャーエール / ソーダ） ウォッカ （トニック / ジンジャーエール / ソーダ）
Gin （ Tonic / Ginger Ale / Soda ） Wodka （Tonic / Ginger Ale / Soda）

カシス （オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ） カンパリ （オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ）
Cassis （ Orange / Grapefruit / Soda ） Campari （ Orange / Grapefruit / Soda）

ワインベース （キティ / オペレーター / キール / ミモザ / キールロワイヤル）
Wine Base （ Kitty / Operator / Kir / Mimosa / Kir Royal ）

ライチ （オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ）
Lychee （Orange / Grapefruit / Soda）

¥1,200

ハンバーグ / ポテト / パスタ / パン / サラダ / スープ / おにぎり / デザート
Steak/Fried Potato / Pasta / Salad / Soup / Rice ball / Petit dessert

Appetizer

..... ¥800

煙製の香りがするフライドポテトに糸島つまんでご卵のソース
Smoke-Scented Fried Potatoes with Itoshima Tsumandegoran Egg Sauce

..... ¥1,500

九州各地の季節のお野菜を野菜本来の水分のみで焼き上げ、炭焼きしたお料理
A charcoal-grilled dish of seasonal vegetables from around Kyushu,
grilled with only the vegetables' innate moisture

¥800

宮崎モッツアレラをサンドした挟みピザを薄焼きのトルティーヤでご用意致します
Pizza sandwiched with Miyazaki mozzarella and served with thin tortillas

..... ¥1,500

九州のチーズや生ハムなど3～4種類の前菜盛り合わせ
Assortment of 3-4 Appetizers (Kyushu Cheese, Dry-Cured Ham, etc.)

..... ¥950

自家製のシーザードレッシングで合えたサラダ
Salad with Homemade Caesar Dressing

..... ¥2,200

和牛100%のパテとバター、コンソメで仕上げるパスタ仕上げは宮崎チーズでご用意致します
Pasta finished with 100% Wagyu beef pâté, butter and consommé, served with Miyazaki cheese

..... ¥1,500

シェフおまかせの食材で仕上げるパスタ
Pasta of Chef's Select Ingredients

