

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 宮崎産 新生姜のソース Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima Young ginger Sauce form Miyazaki.
B	宮崎県産さなこ豚のチャコールグリル 宮若市 里山レモンのクリームソース Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork Satoyama Lemon Cream sauce from Miyawaka.
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
自家製サルシッチャのトマトパスタ Home-made Salsiccia Tomato Pasta.	
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

ココナッツシフォンとマンゴーアイス添え
Coconuts Chiffon with Mango Ice Cream.

Dessert-C +¥600

久留米 浮羽の桃を使ったセミフレッド
Ukiha Peach from Kurume Semifreddo.

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 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) D 厳選和牛のチャコールグリル Charcoal-Grilled Prime Select Wagyu Beef
Desert	A 本日のアイス Ice Cream of the Day B ココナッツシフォンとマンゴーアイス添え Coconuts Chiffon with Mango Ice Cream. C 久留米 浮羽の桃を使ったセミフレッド Ukiha Peach from Kurume Semifreddo

Drink Menu

All ¥500

Beer	ザ・プレミアム・モルツ < 香るエール > The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE>	アサヒスーパードライ Asahi Super Dry	ハイネケン Heineken	
By the glass	スパークリングワイン Sparkling Wine	グラスワイン 白 Glass White Wine	グラスワイン 赤 Glass Red Wine	
Whisky	サントリー 角瓶 SUNTORY <KAKU>	ハイボール Highball	水割り Whisky and with water	ロック Whisky on the rocks
Cocktail	ジン (トニック / ジンジャーエール / ソーダ) Gin (Tonic / Ginger Ale / Soda)	ウォッカ (トニック / ジンジャーエール / ソーダ) Wodka (Tonic / Ginger Ale / Soda)	カシス (オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ) Cassis (Orange / Grapefruit / Soda)	カンパリ (オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ) 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)			

Kids Menu

¥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

A la carte Menu

Appetizer	スモーキーフライドポテト Smokey French Fries	¥800
	燻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	
	本日の九州野菜のグリル Grilled Kyushu Vegetables of the Day	¥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	
	炭焼きケサディージャ Charcoal-broiled quesadilla	¥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	
	本日のアペタイザー Today's appetizer	¥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.)	
Salad	クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad	¥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	
Pasta	炭焼き和牛ハンバーグのパスタ	¥2,200
	Pasta with Charcoal Grilled Wagyu Beef Hamburger Steak 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	
	本日のパスタ Today's Pasta	¥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	



WEEKDAY LUNCH MENU

