

Lunch Set

※ 全てのセットに、前菜・サラダ・パン・牛すじカレー・ソフトドリンクのブッフェが付きます。
※ 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
古賀農園の野菜 熊本スイカとホワイトバルサミコ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
Koga Farm Vegetable. Kumamoto Watermelon and White Balsamic Vinegar.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル
古賀農園の野菜 アメリカンチリコンカン
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Koga Farm Vegetable. American Chili con carne.

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

生ハムと宮崎モzzarellaの冷静パスタ
Prosciutto and Miyazaki Mozzarella Cold Pasta.

Fish Lunch ¥2,500

カマスのボワレ 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て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-C +¥600

クランブルチーズケーキ
Crumble Cheese Cake

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.

Lunch Course

※パン・ソフトドリンクブッフェが付きます。
※ 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

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. + ¥100

C クランブルチーズケーキ
Crumble Cheese Cake + ¥200

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

Smokey French Fries

¥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

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

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

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.)

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

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

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

