

Lunch Set

※全てのセットにサラダ、パン、牛すじカレー、ソフトドリンクバーが付きます。
※All sets come with salad, bread, beef tendon curry, and access to the soft drink bar.

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 ポルチーニとトマトのクリーム
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima Koga Farm Vegetable .Porcini and Tomato Cream Sauce.

- 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 ソースロベール
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork Koga Farm Vegetable .Sauce Robert.

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

九州野菜と牛スジラグーのトマトパスタ
Vegetable from Kyushu and Beef Tendon Ragout Tomato Pasta.

Fish Lunch

¥2,500

本日の魚料理 カブのクーリ
Fish Dish of the Day.Turnip Cooie.

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 ¥2,500
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) ¥3,000
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) ¥3,500
※ロンググレインとは通常の牧草肥育後、200日以上の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.

OPTION DESSERT

Dessert-A +¥300

本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-C +¥700

クリスマスツリー
Christmas Tree

Dessert-B +¥450

クリスマスシフォン
Christamas Chiffon

Lunch Course

※全てのセットにサラダ、パン、牛すじカレー、ソフトドリンクバーが付きます。
※All sets come with salad, bread, beef tendon curry, and access to the soft drink bar.

¥3,800

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) +¥500
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) +¥1,000
Charcoal-Grilled Thick-Cut Beef Filet (Long Grain)

- D** 厳選和牛のチャコールグリル +¥1,500
Charcoal-Grilled Prime Select Wagyu Beef

Desert

- A** 本日のアイス
Ice Cream of the Day

- B** クリスマスシフォン +¥100
Christmas Chiffon

- C** クリスマスツリー +¥200
Christmas Tree

Drink Menu

シャンパン¥1000 その他¥700

Beer

ザ・プレミアム・モルツ <香るエール>
The PREMIUM MALT'S<KAORU ALE>

ノンアルコールビール
Non alcohol Beer

By the glass

シャンパン
Champagne

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

サンタリー 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 (ピーチ / グレープフルーツ / ソーダ)
Campari (peach / 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 Fried Potatoes	-----	¥800
	香辛料、玉ねぎ、唐辛子、パセリ	-----	

煙製の香りがするフライドポテト Smoke-Scented Fried Potatoes

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 Charcal-grilled Quesadilla ￥850

宮崎モツ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 with Miyazaki Mozzarella Cheesese wrapped in 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.)



WEEKDAY LUNCH MENU

Salad	クラシックシーザーサラダ Classic Caesar Salad 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	-----	¥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パスタ Charcoal-grilled Wagyu Humberg Pasta ----- ￥1,300

和牛100%のバテとバター、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
Pasta made with 100% Wagyu Beef, Batter and Consomme. Finish with Miyazaki Cheesesse.

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