

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
バーボンオニオングレイズ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima.
With Bourbon Onion Gkaze Sauce.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル
サウスカロライナ風イエローマスタードBBQ
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork.
With South Carolina-Style Yellow Mustard BBQ 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 (トマトソース/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

ホタルイカと福岡白葱のペペロンチーノ
Peperoncino with Firefly Squid and Fukuoka White Leek.

Fish Lunch

¥2,500

本日のお魚料理菜の花のスープ・ド・ポワソン
Fish Dish of the Day. Rapeseed Blossom Soup de Poisson.

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日以上穀物肥料を与えてた牛のことです。
赤身とサン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-B +¥450

米粉のシフォンケーキ“チェリーブロッサム”
Rice Flour Chiffon Cake “Cherrey Blossom”.

Dessert-C +¥700

春いちごのバスクチーズケーキ ~桜フレーバー~
Spring Strawberry Basque Cheesecake ~Sakura Flavor~

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 米粉のシフォンケーキ“チェリーブロッサム” +¥100
Rice Flour Chiffon Cake “Cherrey Blossom”.

C 春いちごのバスクチーズケーキ ~桜フレーバー~ +¥200
Spring Strawberry Basque Cheesecake ~Sakura Flavor~

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 (ピーチ / グレープフルーツ / ソーダ)
Campari (peach / Grapefruit / Soda)

