

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
炭火万願寺とトマトのサルサホワイトバルサミコの香り
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs
Served with Charcoal-Grilled Manganji Peppers with Tomato Salsa Scented with White Balsamic Vinegar.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル
八女のもろみ味噌 大分の大葉のソース
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork.
Served with Yame Moromi Miso and Oita Shiso 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

福岡産の桃と宮崎ダイワファームのリコッタチーズの冷製パスタ
Chilled Pasta with Fukuoka Peaches and Daiwa Farm Ricotta Cheese from Miyazaki.

Fish Lunch

¥2,500

本日のお魚料理 太刀洗産の枝豆のソース
Fish Dish of the Day. Tachiarai Edamame 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 ¥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育った牛のことです。
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 +¥550
本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-B +¥600
奥八女 星野製茶園の抹茶シフォンとほうじ茶のアイス
Oku-Yame Hoshino Seichaen Matcha Chiffon Cake
with Hojicha Ice Cream.

Dessert-C +¥700
奥八女黒木“加藤農園”のシャインマスカットレアチーズとヨーグルトアイス
Oku-Yame Kurogi “Kato Farm” Shine Muscat Rare Cheesecake with Yogurt Ice Cream.

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 奥八女 星野製茶園の抹茶シフォンとほうじ茶のアイス +¥200
Oku-Yame Hoshino Seichaen Matcha Chiffon Cake with Hojicha Ice Cream.

C 奥八女黒木“加藤農園”のシャインマスカットレアチーズとヨーグルトアイス +¥350
Oku-Yame Kurogi “Kato Farm” Shine Muscat Rare Cheesecake with Yogurt Ice Cream.

Drink Menu

シャンパン¥1,800 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 (オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ)
Campari (Orange / Grapefruit / Soda)

