

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 九州産 冬瓜と生姜のソース Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs Winter melon from Kyushu and Ginger Sauce.
B	宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル 熊本 炭火茄子と奥八女の鉄火味噌のソース Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork. Charcoal-Grilled Eggplant from Kumamoto and Oku-Yame Tekka Miso 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
冷製パスタ 熊本県産スイカのガスパチヨ風 Chilled Pasta Watermelon from Kumamoto Gazpacho-Style.	

Fish Lunch	¥2,500
本日のお魚 鹿児島県産パッションフルーツのソース Fish Dish of the Day. Passion Fruit from Kagoshima 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
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） ※ロンググレインとは通常の牧草肥育後、200日以上のご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 +¥550	Dessert-B +¥600
本日のアイス Ice Cream of the Day	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） 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 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.
	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 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）	

¥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

¥800

¥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

¥850

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 with Miyazaki Mozzarella Cheese wrapped in Thin Tortillas

¥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.)

¥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

¥2,200

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
Pasta made with 100% Wagyu Beef, Batter and Consomme. Finish with Miyazaki Cheese.

¥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

