

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
宮崎野菜とへべすを使ったサルサ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs
Salsa made with Miyazaki Vegetables and Hebesu.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル
宮崎原木椎茸のクリームデュクセル
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork.
Cream duxelles with Miyazaki log-grown shiitake mushrooms.

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

九州産カツオと秋茄子のかぼす薫る冷製パスタ
Chilled Pasta with Kyushu bonito and autumn eggplant, fragrant with kabosu.

Fish Lunch

¥2,500

本日のお魚 九州産焼き栗と麴甘酒のクリームソース
Fish Dish of the Day. Cream sauce with roasted chestnuts from Kyushu and Koji amazake.

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
本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-B +¥600
キャラメルシフォンと洋梨アイス
Caramel chiffon and pear ice cream.

Dessert-C +¥700
宮崎へべすとほうじ茶のパンナコッタ 加藤農園の葡萄添え
Miyazaki Hebes and Hojicha Panna Cotta, Served with Grapes from Kato Farm

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 キャラメルシフォンと洋梨アイス . _ _ _ _ _ _ _ +¥200
Caramel chiffon and pear ice cream.

C 宮崎へべすとほうじ茶のパンナコッタ 加藤農園の葡萄添え . _ _ +¥350
Miyazaki Hebes and Hojicha Panna Cotta, Served with Grapes from Kato Farm

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

¥850

¥1,500

¥950

¥2,200

¥1,500

