

## LUNCH SET メインディッシュ+ スープ+パン+フリードリンク付き

## SALAD SET ¥1,200

ミートタバスとたっぷり野菜のファーマーズサラダ

## HAMBURG SET ¥1,400

三種チーズの炭焼きハンバーグ  
※ご希望でライス付き

## PASTA SET ¥1,200

日替わりパスタ ※詳しくはスタッフへお尋ねください

## OPTION

アルコールフリー (90min)	+1000yen
デザート	+300yen
ライス	+100yen
サラダラージサイズ	+200yen
追加ファーマーズサラダ	+300yen
パスタラージサイズ	+200yen

GRILLE SET 選べるメインディッシュ+選べるサイドディッシュ+サラダ+スープ+パン+フリードリンク付き  
下記よりメイン・サイドをお選びください。

## CHICKEN SET ¥1,400

糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル  
旬の茸と豆乳で仕上げるクリーミーなフリカッセ

## BEEF SET ¥1,700

リブステーキ肉のチャコールグリル  
オレンジ風味の赤ワインソース リヨン風

## PORK SET ¥1,600

宮崎産きなこ豚ロースのチャコールグリル  
グリーンマスタードソース

## SPECIAL SET ¥1,800

牛サガリ (プライムビーフ) のチャコールグリル  
"茸の山岳×宮崎産トーマチーズ" バルダーヌソース

## SIDE DISH

- 宮崎串間 ヤマダイ甘藷のロースト
- マッシュポテト
- 本日のサイドディッシュ

## OPTION

アールグレイのブリュレ	+300yen
栗のロールケーキ"モンブラン風"	+300yen
パティシエ特製 本日のアイス	+250yen

GRILLE COURSE ¥3,480 前菜+スープ+パン+お魚料理+お肉料理  
お米料理+デザート+コーヒー飲み放題付き

APPETIZERS	鮮魚のカルパッチョ ヘブスのヴィネグレット "またいちの塩添え"	MEAT	牛サガリ (プライムビーフ) のチャコールグリル "茸の山岳×宮崎産トーマチーズ" バルダーヌソース
SOUP	宮崎乾椎茸とマッシュルームのポタージュ	RICE	九州和牛カルビの肉結び (肉巻きおむすび)
FISH	静岡県沼津産"太刀魚のムニエル" "佐土原茄子のトマトラゲー" ホワイトバルサミコのアクセント	DESSERT	タルト・オ・ポワール

SPECIAL COURSE ¥5,000 前菜+スープ+パン+お魚料理+お肉料理  
+デザート+コーヒー飲み放題付き

APPETIZERS	鮮魚のカルパッチョ ヘブスのヴィネグレット "またいちの塩添え"	FISH	長崎沖 甘鯛のポワレ Chefのインスピレーションソース
SOUP	宮崎乾椎茸とマッシュルームのポタージュ	MEAT	宮崎県産和牛の炭焼き "佐土原茄子と茸の山岳"宮崎産トーマチーズ トリュフ風味の赤ワインソース
PASTA	和牛と乾椎茸のポローニャ風パスタ	DESSERT	本日のパティシエお勧めデザート