

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

ミートパスタとたっぷり野菜のファーマーズサラダ

HAMBURG SET ¥1,400

炭焼きハンバーグ ※ご希望でライス付き

■以下からソースをお選びください
・和風おろし ・トマト&チーズ ・照り焼き赤ワイン

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)	+1480yen
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
ソース・ピスターシュ

PORK SET ¥1,600

宮崎産きなこ豚ロースのチャコールグリル
コンソメのブルバテュー

SIDE DISH

- 福岡糸島産 菜の花ソテー
- マッシュポテト
- 本日の野菜料理

BEEF SET ¥1,700

リブステーキ肉のチャコールグリル
宮崎いらかぶマスタードとソース・ロベール

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" バルダージュソース

OPTION

ピスタチオとショコラのテリーヌ	+400yen
バスクチーズケーキ	+300yen
苺のパルフェ	+300yen

SHORT COURSE ¥1,980 前菜+スープ+パン+選べるお肉料理
選べるデザート+コーヒー/紅茶APPETIZERS 鮮魚のカルパッチョ "和ダシのジュレ"
ホワイトバルサミコと宮崎日向夏のソース

SOUP 熊本 大津町からいも "シルクスweet" のポタージュ

MEAT ■以下より1つお選びください
・糸島ハーブでマリネしたチキングリル
・宮崎産 きなこ豚ロースのグリル +300円でメイン変更
・ビーフリブステーキ +500円でメイン変更

DESSERT 本日のデザート 3種よりお選びください

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/紅茶APPETIZERS 鮮魚のカルパッチョ "和ダシのジュレ"
ホワイトバルサミコと宮崎日向夏のソース

SOUP 熊本 大津町からいも "シルクスweet" のポタージュ

FISH 静岡沼津の太刀魚
大分かぼす風味のサルサメヒカーナ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" バルダージュソース

RICE 九州和牛カルビの肉結び (肉巻きおむすび)

DESSERT バスクチーズケーキ

SPECIAL COURSE ¥5,000 乾杯酒+前菜+スープ+パスタ+パン+お魚料理+お肉料理
+デザート+コーヒー/紅茶APPETIZERS 鮮魚のカルパッチョ "和ダシのジュレ"
ホワイトバルサミコと宮崎日向夏のソース

SOUP 熊本 大津町からいも "シルクスweet" のポタージュ

PASTA 冬白菜とアサリの柚子香るスパゲッティ

FISH 長崎沖 甘鯛のポワレ Chefのインスピレーションソース

MEAT 伊万里牛サーロインの炭焼き トリュフ風味の赤ワインソース

DESSERT 本日のパティシエお勧めデザート