

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

ミートタパスとたっぷり野菜の
ファーマーズサラダ

サラダラージサイズ +100yen

追加ファーマーズサラダ +200yen

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
- ・ポルチーニクリーム
- ・照り焼き赤ワイン

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
チャコールグリルハニーイエロー
マスタードのソース

BEEF SET ————— ¥1,800

“プライムビーフ”牛サガリの
チャコールグリル
アメリカ産レモン×塩レモンのソース

PORK SET ————— ¥1,600

宮崎産きなこ豚ロースの
チャコールグリル
白ワインと生姜のソース

SPECIAL SET ————— ¥2,500

特撰牛ヒレのチャコールグリル
”バルダーヌソース”
宮崎産トーマチーズのフルール

SIDE DISH

OPTION

- ・佐賀産 皮つきヤングコーンのフリット
- ・マッシュポテト
- ・本日の野菜料理

ライス +100yen

デザート +300yen

on A TABLE SET ¥1,980

前菜 + スープ + パン + 選べるお肉料理
選べるデザート + フリードリンク付きAPPETIZERS ローストビーフとイタリア生ハム
たっぷり野菜のファーマーズサラダ

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
- ・“プライムビーフ”牛サガリ +500円でメイン変更
- ・牛ヒレ +1,000円でメイン変更

SOUP 国産鶏”せせり”と春野菜のスープ

DESSERT 本日のデザート
3種よりお選びください