

Lunch Set

※全てのセットに前菜、スープ、パン or ライス、ソフトドリンクバーが付きます。
※All sets come with appetizers, soup, a choice of bread or rice, 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
シャルドネ・洋ナシのホワイトソース
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima chardonnay and pear white sauce

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル レッドワイン・ポルト・バルサミコのソース 八丁味噌の香り
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork red wine, port and balsamic vinegar sauce with aroma of Hatcho Miso

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 (トマトソース/ジャパニーズソース/赤ワイン風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 style TERIYAKI)

Pasta Lunch ¥2,000

旬の蕪とチキンのアルフレード
Seasonal turnip and chicken alfredo

Fish Lunch ¥2,500

本日のお魚料理 グリーンマスタードのソース
Today's Fish dish with green mustard 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 ¥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て育った牛のことです。
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 +¥300

本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-C +¥600

再構築いちごタルト
Reconstructed Strawberry Tart

Dessert-B +¥450

バスクチーズケーキ
Basque cheesecake

Lunch Course

※ソフトドリンクバーが付きます。
※The lunch course comes with a soft drink bar.

¥3,500

Appetizer

本日のアペタイザー
Today's appetizer

Soup

宮崎田中椎茸のポタージュ
Miyazaki Tanaka Shiitake Mushroom Potage

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 バスクチーズケーキ + ¥100
Basque cheesecake

C 再構築いちごタルト + ¥200
Reconstructed Strawberry Tart

Drink Menu

All ¥500

Beer

ザ・プレミアム・モルツ < 香るエール >
The PREMIUM MALT'S < KAORU ALE >
アサヒスーパードライ
Asahi Super Dry
ハイネケン
Heineken

By the glass

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)

ワインベース (キティ / オペレーター / キール / ミモザ / キールロワイヤル)
Wine Base (Kitty / Operator / Kir / Mimosa / Kir Royal)

ライチ (オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ)
Lychee (Orange / Grapefruit / Soda)

