

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
ホワイトグレイビーソース
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
White gravy sauce

B

宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル 宮崎きんかん“たまたま”と生姜ソース
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Kumquats “Tamatama” from Miyazaki and ginger sauce

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

シュリンプ・アルフレッド
Shrimp Alfredo

Fish Lunch

¥2,500

カマスのシュラスコ エストラゴンのピコデガヨ カイエヌのアイオリ
Camas churrusco with estragon’s pico de gallo and cayenne aioli

Steak Lunch

A

ブライムビーフ (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

¥2,500

B

宮崎延岡産 まつだ屋ジビエの鹿肉 (ロース)
Matsudaya Game Venison (Loin) from Nobeoka in Miyazaki

¥3,000

C

厚切り牛ヒレのチャコールグリル (ロンググレイン)
※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てた牛のことです。
赤身とサン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.

¥3,500

Option Dessert

Dessert-A

+ ¥300

本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-B

+ ¥450

ヴァレンタインムースとピーカンナッツのブラリネ
Valentine mousse and pecan nuts praline

Dessert-C

+ ¥600

九州イチゴと焼きたてパイ パニラとカルヴァドスのアイス
Freshly baked KYUSHU strawberry pie with vanilla and calvados ice cream

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

本日のポタージュ
Today's Potage

Fish

本日の魚料理
Today's Fish dish

Meat

A

ブライムビーフ (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)
Matsudaya Game Venison (Loin) from Nobeoka in Miyazaki

+ ¥500

C

厚切り牛ヒレのチャコールグリル (ロンググレイン)
Charcoal-Grilled Thick-Cut Beef Filet (Long Grain)

+ ¥1,000

D

厳選和牛のチャコールグリル
Charcoal-Grilled Prime Select Wagyu Beef

+ ¥1,500

Desert

A

本日のアイス
Ice Cream of the Day

B

ヴァレンタインムースとピーカンナッツのブラリネ
Valentine mousse and pecan nuts praline

+ ¥100

C

九州イチゴと焼きたてパイ パニラとカルヴァドスのアイス
Freshly baked KYUSHU strawberry pie with vanilla and calvados ice cream

+ ¥200

Drink Menu

All ¥500

Beer

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

By the glass

スパークリングワイン グラスワイン 白 グラスワイン 赤
Sparkling Wine Glass White Wine Glass Red Wine

Whisky

サントリー 角瓶 ハイボール 水割り ロック
SUNTORY <KAKU> Highball Whisky and with water Whisky on the rocks

Cocktail

ジン (トニック / ジンジャーエール / ソーダ) ウォッカ (トニック / ジンジャーエール / ソーダ)
Gin (Tonic / Ginger Ale / Soda) Wodka (Tonic / Ginger Ale / Soda)

カシス (オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ) カンパリ (オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ)
Cassis (Orange / Grapefruit / Soda) 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)

+ ¥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

Smokey French Fries

¥800

煙製の香りがするフライドポテトに糸島つまんでご卵のソース

Smoke-Scented Fried Potatoes with Itoshima Tsumandegoran Egg Sauce

Grilled Kyushu Vegetables of the Day

¥1,500

九州各地の季節のお野菜を野菜本来の水分のみで焼き上げ、炭焼きしたお料理

A charcoal-grilled dish of seasonal vegetables from around Kyushu, grilled with only the vegetables' innate moisture

Charcoal-broiled quesadilla

¥850

宮崎モッツアレラをサンドした挟みピザを薄焼きのトルティーヤでご用意致します

Pizza sandwiched with Miyazaki mozzarella and served with thin tortillas

Today's appetizer

¥1.500

九州のチーズや生ハムなど3～4種類の前菜盛り合わせ

Assortment of 3-4 Appetizers (Kyushu Cheese, Dry-Cured Ham, etc.)

Classic Caesar Salad

¥950

自家製のシーザードレッシングで合えたサラダ

Salad with Homemade Caesar Dressing

炭焼き和牛ハンバーグ*のパスタ

¥1,300

Pasta with Charcoal Grilled Wagyu Beef Hamburger Steak

和牛100%のパテとバター、コンソメで仕上げるパスタ仕上げは宮崎チーズでご用意します

Pasta finished with 100% Wagyu beef pâté, butter and consommé, served with Miyazaki cheese

Today's Pasta

¥1,500

シェフおまかせの食材で仕上げるパスタ

Pasta of Chef's Select Ingredients

