

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
九州産春キャベツのアーリオオーリオ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
Spring cabbage from Kyushu aglio e olio

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル スパイス香るプリスキヤット風
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Spicy Blisscat style

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

ホワイトペスカトーレ
White Pescatore

Fish Lunch ¥2,500

カマスのロースト 九州浅利と永田農園のソラマメジェノベーゼ
Roasted barracuda with Clam from Kyushu and Fava beans Genovese

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 of 穀物肥料を与え育てた牛のことです。
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

瀬戸内レモンとオレンジのチーズテリーヌ
Lemon from Setouchi and Orange Cheese Terrine

Dessert-B +¥450

熊本西原村の紫芋シフォンときなこアイス 黒蜜ソース
Purple Sweet Potato Chiffon from Kumamoto Nishihara Village
and Kinako Ice Cream with Kuromitsu sause

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.

¥3,000

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** 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

熊本西原村の紫芋シフォンときなこアイス
B 黒蜜ソース +¥100
Purple Sweet Potato Chiffon from Kumamoto Nishihara Village
and Kinako Ice Cream with Kuromitsu sause

C 瀬戸内レモンとオレンジのチーズテリーヌ +¥200
Lemon from Setouchi and Orange Cheese Terrine

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)

