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
和白 永田農園の野菜とハニージンジャーグレイズ
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
Nagatanouen from Wajiro's Vegetable and Honey Ginger Glaze.

B 宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル 宮若市 里山レモンのソース
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Miyawaka Satoyama Lemon 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

里山レモンの炭焼きサーモンクリーム
Satoyama Lemon's Charcoal-grilled Salmon Cream.

Fish Lunch ¥2,500

カマスのポワレ 宮若産“さちとちえ”夏アスパラの炭焼きとケッカソース
Poele barracuda with Charcoal-grilled "Sachi to Chie" Summer Asparagus from Miyawaka
with Checca 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-B +¥450

熊本岳間の抹茶のシフォンケーキ
Kumamoto Gakuma Green Tea 's Chiffon Cake

Dessert-C +¥600

福岡産朝倉ブルーベリーとヨーグルトムース パニラアイス添え
Asakura Blue Berry form Fukuoka and Yoghurt Mousse
With Vanilla 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.

¥3,000

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

B 熊本岳間の抹茶のシフォンケーキ +¥100
Kumamoto Gakuma Green Tea 's Chiffon Cake

C 福岡産朝倉ブルーベリーとヨーグルトムース パニラアイス添え +¥200
Asakura Blue Berry form Fukuoka and Yoghurt Mousse
With Vanilla Ice Cream.

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)