

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 宮崎産 新生姜のソース
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
Young ginger Sauce form Miyazaki.

B

宮崎県産さなご豚のチャコールグリル 宮若市 里山レモンのクリームソース
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Satoyama Lemon Cream sauce from Miyawaka.

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

自家製サルシッチャのトマトパスタ
Home-made Salsiccia Tomato Pasta.

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
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.

¥3,500

Option Dessert

Dessert-A +¥300

本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-C +¥600

久留米 浮羽の桃を使ったセミフレッド
Ukiha Peach from Kurume Semifreddo.

Dessert-B +¥450

ココナッツシフォンとマンゴーアイス添え
Coconuts Chiffon with Mango 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）
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

ココナッツシフォンとマンゴーアイス添え
Coconuts Chiffon with Mango Ice Cream.

+ ¥100

C

久留米 浮羽の桃を使ったセミフレッド
Ukiha Peach from Kurume Semifreddo

+ ¥200

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）

Kids Menu

¥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

A la carte Menu

Appetizer	スモークーフライドポテト Smokey French Fries	¥800
	燻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	
	本日の九州野菜のグリル 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	
	炭焼きケサディージャ 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	
	本日のアペタイザー 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.)	
Salad	クラシックシーザーサラダ 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	
Pasta	炭焼き和牛ハンバーグのパスタ	¥2,200
	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	
	本日のパスタ 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	



WEEKEND LUNCH MENU

