

Lunch Set

※全てのセットにサラダ、パン、牛すじカレー、ソフトドリンクバーが付きます。
※All sets come with salad, bread, beef tendon curry, and access to the soft drink bar.

Meat Lunch

¥1,900

A

糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル
春キャベツとアーモンドミルクソース
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Herbs From Itoshima
Spring Cabbage and Almond Milk Sauce.

B

宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル
田中椎茸とブラウンマッシュルームのソース
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork
Tnaka Shitake Mashrooms ansd Brown Mashrooms Sauce.

Hamburg steak Lunch

¥2,200

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

¥2,200

九州野菜と牛スジラグーのトマトパスタ
Vegetable from Kyushu and Beef Tendon Ragout Tomato Pasta.

Fish Lunch

¥2,700

本日のお魚料理カリフラワーと白味噌 宮崎産豆乳のソース
Fish Dish of the Day. Cauliflower and White Miso Sauce witn Soy Milk from Miyazaki.

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 ¥2,700

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 ¥3,200

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. ¥3,700

Option Dessert

Dessert-A

+ ¥300

本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-B

+ ¥450

キャラメルシフォン アーモンドアイス ナッツブラリネ
Caramel Chiffon with Almond icecream and nuts Praline.

Dessert-C

+ ¥700

MIYAZAKI×いちご
～宮崎椎葉村のゆき肌豆乳のパンナコッタと九州いちごの和デザート～
MIYAZAKI×Strawberry
~Panna cotta Made with Yukihada Soy Milk from Shiiba Villedge and KYUSHU Strawberry~

Lunch Course

※全てのセットにサラダ、パン、牛すじカレー、ソフトドリンクバーが付きます。
※All sets come with salad, bread, beef tendon curry, and access to the soft drink bar. ¥3,800

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

キャラメルシフォン アーモンドアイス ナッツブラリネ + ¥100
Caramel Chiffon with Almond icecream and nuts Praline.

C

MIYAZAKI×いちご + ¥200
～宮崎椎葉村のゆき肌豆乳のパンナコッタと九州いちごの和デザート～
MIYAZAKI×Strawberry
~Panna cotta Made with Yukihada Soy Milk from Shiiba Villedge and KYUSHU Strawberry~

Drink Menu

シャンパン¥1000 その他¥700

Beer

ザ・プレミアム・モルツ < 香るエール >
The PREMIUM MALT'S < KAORU ALE >

ノンアルコールビール
Non alcohol Beer

By the glass

シャンパン
Champagne

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 < ピーチ / グレープフルーツ / ソーダ >
Campari (peach / 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

¥800

燻製の香りがするフライドポテト
Smoke-Scented Fried Potatoes.

¥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

¥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 with Miyazaki Mozzarella Cheese wrapped in Thin Tortillas.

¥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.)

¥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

¥2,200

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
Pasta made with 100% Wagyu Beef, Batter and Consomme. Finish with Miyazaki Cheese.

¥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

