

## 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  
佐賀新玉葱と宮若の里山レモンのクリームソース  
Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs  
Served with Saga New Onions and Miyawaka Satoyama Lemon Cream Saue..

B

宮崎県産きなき豚のチャコールグリル  
佐賀新玉葱と春キャベツ 白ワインと粒マスタードのソース  
Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork.  
Served with Saga New Onions and Spring Cabbage with White Wine and Whole Grain Mustard 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

炭火烧博多地鶏と春野菜のトマトパスタ 山椒のアクセント  
Tomato Pasta with Charcoal-Grilled Hakata Chicken and Spring Vegetables,  
Finished with a Hint Sansho Pepper.

### Fish Lunch

¥2,700

本日のお魚料理 宮崎の日向夏を使ったリースリングソース  
Fish Dish of the Day. Riesling Sauce Infused with Miyazaki Hyuganatsu.

### 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 ..... ¥2,700  
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) ..... ¥3,200  
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) ..... ¥3,700  
※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.

### Option Dessert

Dessert-A +¥450  
本日のアイス  
Ice Cream of the Day

Dessert-B +¥550  
ブルーベリーシフォンとヨーグルトのソルベ  
Blueberry Chiffon Cake with Yogurt Sorbet.

Dessert-C +¥700  
熊本晩柑のシトラスムース  
Kumamoto Bankan Citrus Mousse.

## 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 ブルーベリーシフォンとヨーグルトのソルベ ..... +¥200  
Blueberry Chiffon Cake with Yogurt Sorbet.

C 熊本晩柑のシトラスムース ..... +¥350  
Kumamoto Bankan Citrus Mousse.

## 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)

