

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 宮崎野菜とへべすを使ったサルサ Charcoal-Grilled Chicken Marinated with Itoshima Herbs Salsa made with Miyazaki Vegetables and Hebesu.
B	宮崎県産きなこ豚のチャコールグリル 宮崎原木椎茸のクリームデュクセル Charcoal-Grilled Miyazaki Kinako Pork. Cream duxelles with Miyazaki log-grown shiitake mushrooms.

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
	九州産カツオと秋茄子のかぼす薫る冷製パスタ Chilled Pasta with Kyushu bonito and autumn eggplant, fragrant with kabosu.

Fish Lunch	¥2,700
	本日のお魚料理 九州産焼き栗と麴甘酒のクリームソース Fish Dish of the Day. Cream sauce with roasted chestnuts from Kyushu and Koji amazake.

Steak Lunch	
A	ブライムビーフ（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

+ ¥550

本日のアイス
Ice Cream of the Day

Dessert-B

+ ¥600

キャラメルシフォンと洋梨アイス
Caramel chiffon and pear ice cream.

Dessert-C

+ ¥700

宮崎へべすとほうじ茶のパンナコッタ 加藤農園の葡萄添え
Miyazaki Hebes and Hojicha Panna Cotta, Served with Grapes from Kato Farm

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.

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と洋梨アイス . _ _ _ _ _ _ _ + ¥200 Caramel chiffon and pear ice cream. C 宮崎へべすとほうじ茶のパンナコッタ 加藤農園の葡萄添え . _ _ + ¥350 Miyazaki Hebes and Hojicha Panna Cotta, Served with Grapes from Kato Farm

Drink Menu

シャンパン¥1,800 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（オレンジ / グレープフルーツ / ソーダ） Campari （ 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	スモーキーフライドポテト Smokey Fried Potatoes	¥800
	燻製の香りがするフライドポテト Smoke-Scented Fried Potatoes.	
	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 Charcal-grilled 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をご用意致します Pizza with Miyazaki Mozzarella Cheese wrapped in 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パスタ Charcoal-grelled Wagyu Humberg Pasta	¥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をご用意 Pasta made with 100% Wagyu Beef , Batter and Consomme. Finish 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

