

LUNCH SET メインディッシュ+ スープ+パン+フリードリンク付き

SALAD SET ¥1,500

ミートタバスとたっぷり野菜のファーマーズサラダ

HAMBURG SET ¥1,700

炭焼きハンバーグ ※ご希望でライス付き

■以下からソースをお選びください

・和風おろし ・トマト&チーズ ・照り焼き赤ワイン

OPTION

アルコールフリー (90min) +14800yen

デザート +300yen

ライス +100yen

サラダラージサイズ +200yen

追加ファーマーズサラダ +300yen

パスタラージサイズ +200yen

GRILLE SET 選べるメインディッシュ+選べるサイドディッシュ+サラダ+スープ+パン+フリードリンク付き
下記よりメイン・サイドをお選びください。

CHICKEN SET ¥1,700

糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル
ソース・ピスターシュ

BEEF SET ¥2,000

リブステーキ肉のチャコールグリル
宮崎いらかぶマスタードとソース・ロベール

PORK SET ¥1,900

宮崎産きなこ豚ロースのチャコールグリル
コンソメのブルバテュー

SPECIAL SET ¥2,100

牛サガリ (プライムビーフ) のチャコールグリル
"茸の山岳×宮崎産トーマチーズ" パルダージュソース

SIDE DISH

- 福岡糸島産 菜の花ソテー
- マッシュポテト
- 本日の野菜料理

OPTION

ピスタチオとショコラのテリーヌ +400yen

バスクチーズケーキ +300yen

苺のパルフェ +300yen

GRILLE COURSE ¥3,980 乾杯酒+前菜+スープ+パン+お魚料理+お肉料理
お米料理+デザート+コーヒー/紅茶APPETIZERS 鮮魚のカルパッチョ "和ダシのジュレ"
ホワイトバルサミコと宮崎日向夏のソース

SOUP 熊本 大津町からいも "シルクスweet" のポタージュ

FISH 静岡沼津の太刀魚
大分かぼす風味のサルサメヒカーナMEAT 牛サガリ (プライムビーフ) のチャコールグリル
"茸の山岳×宮崎産トーマチーズ" パルダージュソース

RICE 九州和牛カルビの肉結び (肉巻きおむすび)

DESSERT バスクチーズケーキ

SPECIAL COURSE ¥5,000 乾杯酒+前菜+スープ+パスタ+パン+お魚料理+お肉料理
+デザート+コーヒー/紅茶APPETIZERS 鮮魚のカルパッチョ "和ダシのジュレ"
ホワイトバルサミコと宮崎日向夏のソース

熊本 大津町からいも "シルクスweet" のポタージュ

FISH 長崎沖 甘鯛のポワレ Chefのインスピレーションソース

MEAT 伊万里牛サーロインの炭焼き トリュフ風味の赤ワインソース

DESSERT 本日のパティシエお勧めデザート