

## 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

ミートタパスとたっぷり野菜の  
ファーマーズサラダ

サラダラージサイズ +100yen

追加ファーマーズサラダ +200yen

## 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

・デミグラス

・照り焼き赤ワイン

## 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  
チャコールグリルハニーイエロー  
マスタードのソース

## BEEF SET ————— ¥2,100

“プライムビーフ”牛サガリの  
チャコールグリル  
アメリカ産レモン×塩レモンのソース

## PORK SET ————— ¥1,900

宮崎産きなこ豚ロースの  
チャコールグリル  
トマトとバルサミコのソース

## SPECIAL SET ————— ¥2,500

特撰牛ヒレのチャコールグリル  
”バルダーヌソース”  
宮崎産トーマチーズのフルール

## SIDE DISH

## OPTION

- ・佐賀産 皮つきヤングコーンのフリット
- ・マッシュポテト
- ・本日の野菜料理

ライス +100yen

デザート +300yen

## on A TABLE SET ¥1,980

前菜 + スープ + パン + 選べるお肉料理  
選べるデザート + フリードリンク付きAPPETIZERS ローストビーフとイタリア生ハム  
たっぷり野菜のファーマーズサラダ

MEAT ■以下より1つお選びください

・糸島ハーブでマリネしたチキングリル

・宮崎産 きなこ豚ロースのグリル  
+300円でメイン変更・“プライムビーフ”牛サガリ  
+500円でメイン変更

・牛ヒレ +1,000円でメイン変更

SOUP とうもろこしの冷製ポタージュ

DESSERT 本日のデザート  
3種よりお選びください