

## LUNCH SET

 メインディッシュ+スープ+パン+フリードリンク付き(ソフトドリンク)

### SALAD SET

 ¥1,200

ミートタパスとたっぷり野菜のファーマーズサラダ

### HAMBURG SET

 ¥1,400

三種チーズのビーフハンバーグ

### OPTION

フリードリンク [90min] +1000yen  
(スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール)

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

## 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(ソフトドリンク)。下記よりメイン・サイドをお選びください。

### CHICKEN SET

 ¥1,400

タイムマリネのチキングリル  
ハニーイエローマスタードソース  
ワット風味のクルミローストと  
九州産グリーンレモン添え

### BEEF SET

 ¥1,700

ショートトリブのグリルとローストブロコリ  
自家製ジャポネソース

### PORK SET

 ¥1,600

宮崎きなこ豚のグリル  
アールレッドのロースト セリ添え  
大分カボス風味のシャリアピンソース

### SPECIAL SET

 ¥1,800

ハンキングテンダーのグリル  
キノコデュクセルと赤ワインソース

### SIDE DISH

- ・ヴェリアスポテト
- ・スピナッチソテー
- ・バターキノコソテー
- ・カブのハーブソテー
- ・本日のサイドディッシュ

### OPTION

- トンカビーンズのティラミス +300yen
- ニューヨークチーズケーキ +300yen
- ペタクリスピークランブルアイス +300yen

## GRILLE COURSE

 ¥4,000

前菜+スープ+パン+お魚料理+お肉料理  
お米料理+デザート+コーヒー飲み放題付き

APPETIZERS 鮮魚のカルパッチョ 日向夏のヴィネグレット

SOUP マンハッタン風クラムチャウダー

SEAFOOD 長崎沖 甘鯛のポワレ  
グリーンレモン風味の焦がしバターソース

MEAT 牛ヒレのチャコールグリル 宮崎乾椎茸のロッシーニ

RICE 宮崎県産和牛の肉寿司

DESSERT トンカビーンズのティラミス

### DRINK

ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール 600yen

ノン・アルコールビール 500yen

スパークリングワイン 800yen

ソムリエセレクトワイン(白・赤) 800yen

本日のワイン(白・赤) 600yen