

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 ￥1,500

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 ￥1,700

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 ￥1,700

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 ￥2,000

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 ￥1,900

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 ￥2,100

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
・バターキノコソテー
・本日のサイドディッシュ
・スピナッチソテー
・カブのハーブソテー

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 ￥4,500

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

◆特典 スパークリングワイン or
ノンアルコールカクテル 付き

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