

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

¥1,200

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

アルコールフリー (90min) +1000yen

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
下記よりメイン・サイドをお選びください。

CHICKEN SET

¥1,400

糸島ハーブでマリネしたチキンのチャコールグリル
大分産白葱のチミチュリとハニーバルサミソース
ライムの香り

BEEF SET

¥1,700

ブラックアンガス牛のチャコールグリル
ブラックペッパーとコンソメのシェリービネガーソース

PORK SET

¥1,600

宮崎産きなこ豚ロースのチャコールグリル
スペアリブ風BBQソース
焼林檎のキャラメリゼ添え

SPECIAL SET

¥1,800

プライムビーフのチャコールグリル
完熟金柑のコンフィチュールとソース・バルダーヌ

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
- 宮崎産日向夏と完熟金柑のクレームブリュレ +300yen

GRILLE COURSE

¥3,480

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 宮崎産日向夏のヴィネグレット	MEAT	プライムビーフのチャコールグリル 完熟金柑のコンフィチュールとソース・バルダーヌ
SOUP	宮崎産乾椎茸のクリームチャウダー	RICE	宮崎県産和牛の肉寿司
SEAFOOD	長崎沖 甘鯛のポワレ 菜の花と "あめいろからすみ"のリゾット添え	DESSERT	宮崎産日向夏と完熟金柑のクレームブリュレ
		◆OPTION	ソフトフリードリンク +300yen アルコールフリードリンク +1,000yen

DRINK

ザ・プレミアム・モルツ<香るエール>/生ビール	600yen	スパークリングワイン	800yen
シャンパーニュ	1,200yen	ソムリエセレクトワイン (白・赤)	800yen
ノン・アルコールビール	500yen	本日のワイン (白・赤)	600yen