

## 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  
トンナートソース ミモザ仕立て

## BEEF SET ￥1,700

ブラックアンガス牛のチャコールグリル  
ローズマリー風味のマスタードソース

## PORK SET ￥1,600

宮崎産きなこ豚ロースのチャコールグリル  
季節野菜のカポナータとリグーリア風ジェノバ

## SPECIAL SET ￥1,800

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" バルダージュソース

## SIDE DISH

- 熊本産 大津町のからいも"シルクスweet" ハニーロースト
- 熊本産 赤茄子 チャコールグリル
- 福岡産 大木町のゆきれい茸 バターソテー
- 佐賀産 白石町のレンコン フリット
- 本日のサイドディッシュ

## OPTION

- タルト オショコラ +300yen
- ニューヨークチーズケーキ +300yen
- ミルクパンナコッタ +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 熊本産不知火産塩トマトと 春バジルのソース
SOUP	種子島産 安納芋のポタージュ
SEAFOOD	長崎沖 甘鯛のポワレ ウニと枝豆のリゾット

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" バルダージュソース
RICE	佐賀産伊万里牛の肉結び (肉巻きおむすび)
DESSERT	タルト オショコラ

◆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