

## 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  
※ご希望でライス付き

## 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  
旬野菜のバーニャフレイダ

## BEEF SET ¥1,700

ブラックアンガス牛のチャコールグリル  
三種キノコのシェリーペッパーソース

## PORK SET ¥1,600

宮崎産きなこ豚ロースのチャコールグリル  
黒胡椒蜂蜜ソース

## 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

- 北海道産 極上ジャガイモ "いんかのめざめ" オープン焼き
- 熊本産 赤茄子 フリット
- 福岡産 大木町のゆきれい茸 バターソテー
- 鹿児島産 オクラのポシェ
- 本日のサイドディッシュ

## OPTION

青空ゼリーとミルクパンナコッタ	+300yen
ニューヨークチーズケーキ	+300yen
八女茶のカタラーナ	+300yen
パティシエ特製 本日のアイス	+250yen

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と炙りウニ 糸島バジルと鹿児島オクラ "またいちの塩添え"	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
SOUP	冷製トウモロコシのポターージュ	RICE	佐賀産伊万里牛の肉結び (肉巻きおむすび)
SEAFOOD	市場直送の鮮魚ポワレ 宮崎産柑橘 "へベスのモンバジャックソース" あめいろカラスミの香り	DESSERT	バローナ・オレリスのムース
		◆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