

on À TABLE

— STEAK HOUSE —

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 ¥1,500

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

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 ¥1,700

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
アーリーレッドのロースト 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
- ・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 ¥3,980

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◆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
シャンパーニュ	1,200yen
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