

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

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

¥2,000

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

¥1,900

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

¥2,100

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" バルダースソース

SIDE DISH

- 熊本産 大津町のからいも"シルクスイート" 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	
ニューヨークチーズケーキ	+300yen
ミルクパンナコッタ	+300yen
	+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 熊本産不知火産塩トマトと春バジルのソース	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" バルダースソース
SOUP	種子島産 安納芋のポタージュ	RICE	佐賀産伊万里牛の肉結び (肉巻きおむすび)
SEAFOOD	長崎沖 甘鯛のポワレ ウニと枝豆のリゾット	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