

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
※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 ¥1,700

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 ¥2,000

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 ¥1,900

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 ¥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

- 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 ¥3,980

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" バルダースソース
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