

# DINNER MENU

## MEAT Tapas



バッファローチキンウイング 5 kind	800
ありた鶏ハム、自家製ラヴィゴットソース	800
ミートタパス盛り合わせ 4kinds	1,400
トリッパのアラビアータ	800
山形産キノコと鶏セセリのアヒージョ	800
日向鶏と山伏茸、トマトの洋風土瓶蒸し	900
イタリア産生ハム、持田農園のフルーツトマト、ブッラータチーズのパフェ	1,200
伊万里牛リブローズの焼きカルパッチョ 博多ナスのマリネとトリュフ塩	1,800
フォアグラのキャラメリゼ オレンジベーグルサンド	1,200
こだわり野菜のバーニャカウダー クリーミーなアンチョビソース	900
グリルベーコンとアボカドのコブサラダ	1,400
自家製“カモコンフィ”のパワーサラダ	2,500
宮崎牛薄切りモモ肉の炙りのグリーンシーザーサラダ 黒胡椒の香り	1,600



佐賀産ありたどりのグリルシュラスコ (250g) 1,600  
柚子胡椒のピコデガヨ

熊本産ブランドポーク 肥後あそび豚 2,000

銘柄牛：宮崎牛の炭火グリル 3,929

ラムチョップ2P 2,000

生後12ヶ月未満の仔羊の、骨付きロース肉です。  
柔らかくジューシーな食感でグリル調理にぴったりのお肉です。

Tボーンステーキ5 5,800

骨ごとT字型にカットし、ヒレ肉とサーロイン  
2つの部位を味わえる贅沢なお肉。

## Side Dish

オニオンフライ	400
マッシュポテト	400
ハウレンソウの 焦がしバターソテー	400
自家製ピクルス	400
インカの目覚めのフリット	500
九州野菜の蒸し焼き 8 kind	800

お肉に合わせてお好きなソースを

## Side Sauce

アップルビネガーソース	200
ローストガーリックソース	200
ハニーブラックペッパーソース	300
マスタードソース	300

## NOODLE&RICE,BREAD

国産ビーフと香川県産ひの ひかりのガーリックライス	800
牛ラゲールと九条葱“コンソメ”の Pasta 木の芽の香り	1,400
山形県産キノコと フォアグラのリゾット	1,800

## MEAT MAIN



100gからご注文  
いただけます

★印からお好きなお肉をお選びください

チョイスビーフグリル3種 4,000

チョイスビーフグリル4種 5,400

サイドディッシュ・ソースをおひとつずつお選びください。  
※「九州産野菜の炭火焼き」のみ選べません。

★ 牛イチボ 1 1,200

腎部（てんぶ）の先にあるお肉、  
脂肪分は少なめで、肉汁豊富な赤身肉です。

★ 牛カイノミ 2 1,300

ヒレ肉の近くのわき腹で希少部位。  
柔らかく深い味わい。

★ 牛ヒレ 3 2,100

脂肪分が少ない赤身肉ですが1番柔らかい  
部位と言われています。  
カロリーを抑えたい方にオススメです。

★ ブラックアンガス 4 1,800

牛ロース

アンガス種の黒毛牛のサーロインです。  
柔らかさの中に肉の旨みを感じます。

★ 牛サガリ 7 1,300

牛の横隔膜にあたる部位です。  
カロリーは低いですが高深のある味わいです。

★ 牛ミスジ 8 1,400

肩甲骨の裏側のお肉で1頭から約2kgしかとれない  
貴重部位。

★ 国産牛ヒレ 3 3,000

牛肉の女王様の部位。  
脂が少なく最も柔らかい。赤身の持つ甘みと  
きめ細やかな舌触り

★ 牛肩ロース 6 1,200

背中の筋肉であるロースの中で  
1番首に近い部分です。  
適度な脂肪分で柔らかいのが特徴です。

