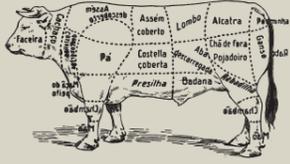


DINNER MENU

MEAT Tapas



バッファローチキンウイング 5kind	850
安納芋のスティックフライ トリュフの香り	850
ミートタパス盛り合わせ 4kinds	1,450
on A TABLE “炙り肉寿司”	700
山形産キノコと鶏セセリのアヒージョ	830
ブレザオラ “イタリア産牛肉の生ハムとグラナパダーノ”	1,100
仔牛タンのスパイス炙り	1,100
佐賀県産 肥前さくらポークの自家製ロースハム	950
ケサディージャ “モッツアレラチーズとトルティーヤの挟みピザ”	850
フォアグラのポアレ ”白味噌と春菊” 春大根のブレゼ	1,800
イタリア産生ハム フルーツトマト ブッラータチーズのパルフェ	1,250
伊万里牛リブブロス焼きカルパッチョ “タモギ草・本しめじ” トリュフ香るコンソメ	1,800
季節野菜のフリット 5 Kind	900
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	950
グリルベーコンとアボカドのコブサラダ	1,400
シャラン産鴨のコンフィ ブルゴーニュバゲットとマスタード	1,800
ホワイトバルサミコのインサラータ	
ジャークチキンのシーザーサラダ ハニーイエローマスタードソース	1,600



RECOMMEND

銘柄牛 宮崎牛の炭火グリル 120g 3,929

熊本産ブランドポーク 肥後あそび豚 200g 2,100

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

Side Dish

オニオンフライ	420
マッシュポテト	420
ハウレンソウの焦がしバターソテー	420
自家製ピクルス	420
インカの目覚めのフリット	500
九州野菜の蒸し焼き 8 kind	820

お肉に合わせてお好きなソースを

Side Sauce

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
バルサミコソース	350

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	840
宮崎産”あめいろからすみ” 乾しいたけとクルミのパスタ	1,480
山形県産キノコとフォアグラのリゾット	1,850

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

★ ザブトン 1	1,680
肩ロースのあばら骨側にある肉、全体的に肉厚で柔らかくきめが細かいのが特徴です。	
★ 牛カイノミ 2	1,380
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	2,180
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。	
国産牛ヒレ 3	3,050
牛肉の王女嶺的部位。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	

牛ロース 4	1,380
肩から腰にかけての背肉の部分。柔らかく脂の濃厚な旨みがあります。	
ブラックアンガス牛 4 “リブアイロール”	1,880
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。	

ブラックアンガス牛 5 “プライム”Tボーン	6,890
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 6	1,380
牛の横隔膜にあたる部位です。カロリーは低いですが深みのある味わいです。	
★ 牛ミスジ 7	1,480
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。	

チョイスビーフグリル3種 4,100
チョイスビーフグリル4種 5,400

サイドディッシュ・ソースをおひとつお選びください。
※「九州野菜の蒸し焼き」のみ選べません。

