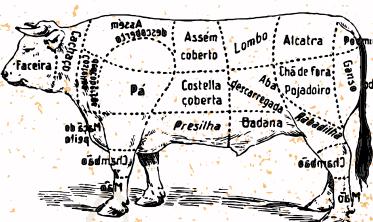


# LUNCH MENU

2020年4月1日～メニュー



## Weekly Lunch

### LUNCH COURSE

#### Premium

数量限定 九州銘柄牛 ”和牛ロース肉のグリル” 4,800

#### Special

AUST産牛ヒレ肉のグリル アップルビネガーソース 2,000

#### Beef

プライム牛サガリのグリル マディーラソース 1,600

#### Hamburg

スペイン産イベリコ豚のハンバーグ マンゴーサルサソース 1,500

#### Pork

宮崎きなこ豚のグリル グリーンペッパークリームソース 1,500

#### Chicken

鹿児島桜島鶏モモのグリル モロッカンビーンズソース 1,200

#### Appetizer 3種類からチョイス

- ・厚切りベーコンと国産チーズのシーザーサラダ
- ・本日のカルパッチョ サラダ仕立て 宮崎産ヘベスのヴィネグレット
- ・タパス8種盛り合わせ

赤海老の炙り 濑戸内レモンとホワイトバルサミコ  
熊本産有機栽培ベビーリーフと季節サラダ  
本日の自家製ムース  
ローストビーフ 林檎のジャボネソース

生ハム セレクトチーズとフランス産オリーブオイル  
シボラタ タブナード添え  
豆苗とエノキのローズマリー香るマリネ  
鶏ムネのハム キュウリヒブルミロース添え

#### Set Bread & Soup

※おかわり自由

#### Option Rice +200

#### Set Drink

※別紙メニューご参照ください

### Dessert

デザート5種盛り合わせ

+600

本日の焼菓子

+200

デザート3種盛り合わせ

+400

本日の自家製アイス

+200

本日のシフォンケーキ

+200