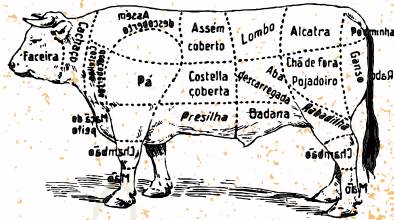


LUNCH MENU

2020年4月13日～メニュー



Weekend Lunch

LUNCH COURSE

Premium	数量限定 九州銘柄牛 “和牛ロース肉のグリル”	5,000
Special	AUST産牛ヒレ肉のグリル 赤みそバルサミコ	2,200
Beef	プライム牛サガリのグリル 3つの香りのポワブレード	1,800
Hamburg	牛肉100%ハンバーグピッツアイオーロ仕立て	1,700
Pork	宮崎きなこ豚のグリル 粒マスタードクリームソース	1,700
Chicken	鹿児島桜島鶏とモッツアレラのロースト トマトバルサミコソース	1,400

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 宮崎産へべ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 瀬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 林檎のジャポネソース

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 キュウリとクルミロースト添え

+

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	+ 600
デザート3種盛り合わせ	+ 400	本日の自家製アイス	+ 600
		本日のシフォンケーキ	+ 800