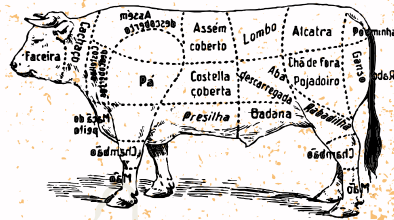


# LUNCH MENU

2020年4月27日～メニュー



## Weekly Lunch

### LUNCH COURSE

<b>Premium</b>	数量限定 九州銘柄牛 ”和牛ロース肉のグリル”	4,800
<b>Special</b>	AUST産牛ヒレ肉のグリル アップルビネガーソース	2,000
<b>Beef</b>	プライム牛サガリのグリル ジンジャー赤ワインソース	1,600
<b>Hamburg</b>	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
<b>Pork</b>	宮崎きなこ豚のグリル カシスとレモンのソース	1,500
<b>Chicken</b>	鹿児島桜島鶏のグリル 柚子胡椒とココナッツのソース	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	+ 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