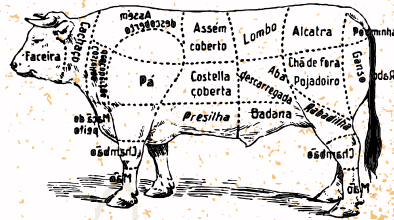


LUNCH MENU

2020年5月4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 マディーラソース	2,200
Beef	プライム牛サガリのグリル 赤みそバルサミコソース	1,800
Hamburg	スペイン産イベリコ豚のハンバーグ ピコデガヨソース	1,700
Pork	宮崎きなこ豚のグリル ジュニパーベリー香る グレープフルーツソース	1,700
Chicken	鹿児島桜島鶏モモのグリル キノコクリーム	1,400

Appetizer 3種類からチョイス

- ・厚切りベーコンとアボカド オーストリア産サラミのオニオンペッパーサラダ
- ・本日のカルパッチョと赤海老の瀬戸内レモンマリネ
- 宮崎産へべスのヴァネグレット
- ・タバス8種盛り合わせ

ヤリイカのオイル煮 ケッパーとライムの香り
ガルバンゾとコリアンダーのディップ “フムス”
小エビのスパイス香るアランチーニ ソースポモドーロ 生ハム オレンジオイルとギリシャ風ピクルス添え
熊本有機栽培ベビーリーフと季節のサラダ

ローストビーフ 林檎のジャポネソース
鶏ハム マスタード風味のケッカソース
生ハム オレンジオイルとギリシャ風ピクルス添え
本日の前菜

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	自家製アイス	+ 600
		抹茶のシフォンケーキ	+ 800