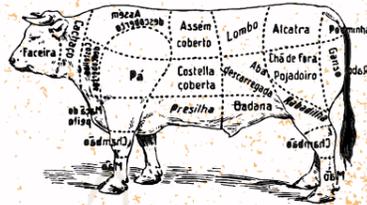


LUNCH MENU

2020年5月18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 粒マスタードクリームソース	2,000
Beef	プライム牛サガリのグリル 大葉のピストゥーとジユドヴォー	1,600
Hamburg	スペイン産イベリコ豚のハンバーグ、メラジャポネソース	1,500
Pork	宮崎きなこ豚のグリル、ケッパー・トマト・バルサミコの冷たいソース	1,500
Chicken	鹿児島桜島鶏のグリル、キュリー香るレンズマメのラビゴットソース	1,200

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	+ 200
デザート3種盛り合わせ	+ 400	自家製アイス	+ 200
		抹茶のシフォンケーキ	+ 200