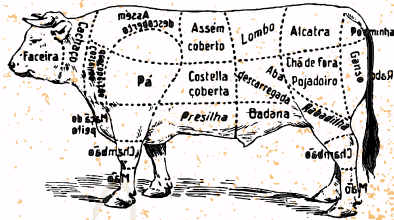


LUNCH MENU

2020年5月25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 ジンジャー赤ワインソース	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 カシスとレモンのソース	1,500
Chicken	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