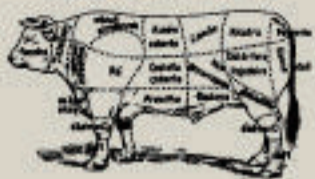


DINNER MENU

MEAT Tapas



バッファローチキンウイング 5kind	850
安納芋のスティックフライ トリュフの香り	850
ミートタパス盛り合わせ 4kinds	1,450
on A TABLE 銘柄和牛”サーロイン”の炙り肉寿司	700
鹿児島産 桜島どり、乾椎茸のアヒージョ	830
国産鶏胸肉のガランティースヌ サルサメヒカーナのピューレ	900
ブレザオラ“イタリア産牛肉の生ハムとグラナパダーノ”	1,100
仔牛タンのスパイス炙り	1,100
長崎産 雲仙あかね豚の自家製ローズハム	950
ケサディージャ“モッツアレラチーズとトルティーヤの挟みピザ”	850
フォアグラ、トマトのスライダー‘プリオッシュ’ハニーペッパーソース	1,290
自家製ベーコンと3種のソーセージ、キャベツのピクルスの軽い煮込み	900
生ハムと熊本産カラフルトマト	1,250
宮崎ダイワファームのモッツアレラチーズ 自家製バジルソース	
伊万里牛リブブロス焼きカルパッチョ ”タモギ茸・本しめじ” トリュフ香るコンソメ	1,800
こだわり野菜のバーニャカウダー クリーミーなアンチョビソース	950
グリルベーコンとクルミ、アーモンドのシーザーサラダ	1,200
季節野菜のフリット 5Kind	900



銘柄牛 宮崎牛の炭火グリル 120g	3,929	仔牛タンのショウガと香味野菜のブイヨン煮込み	1,290
宮崎産 きなこ豚 150g	1,480	国産牛ホホ肉のブルゴーニュ風煮込み モンブランスタイル	2,200
糸島ハーブでマリネした桜島鶏モモの ポワレオレンジヴィンゴッドソース	1,290	熊本産 銘柄和牛”黒樺牛の炭火グリル”	4,500

Side Dish

オニオンフライ	420
マッシュポテト	420
ハウレンソウの 焦がしバターソテー	420
自家製ピクルス	420
インカの目覚めのフリット	500
九州野菜の蒸し焼き 8 kind	820

お肉に合わせてお好きなソースを

Side Sauce

ローストガーリックソース	200
ハニーブラックペッパーソース	300
マスタードソース	300
バルサミコソース	350

NOODLE&RICE,BREAD

国産ビーフと香川県産ひのひかりの ガーリックライス	840
牛肉のラゲル	1,380
赤万願寺唐辛子のトマトパスタ 黒胡椒とトーマダイワ	
山形県産キノコと フォアグラのリゾット	1,850

MEAT MAIN

★印からお好きなお肉をお選びください



100g からお注文
いただけます

チョイスビーフグリル3種 4,100

チョイスビーフグリル4種 5,400

サイドディッシュ・ソースをおひとつお選びください。
※「九州野菜の蒸し焼き」のみ選べません。

★ ザブトン 1	1,680
🇦🇺 肩ロースのあばら骨側にある肉、 全体的に肉厚で柔らかくきめが細かいのが特徴です。	
★ 牛カイノミ 2	1,380
🇦🇺 ヒレ肉の近くのわき腹で希少部位。 柔らかく深い味わい。	
★ 牛ヒレ 3	2,180
🇦🇺 脂肪分が少ない赤身肉ですが1番柔らかい 部位と言われています。 カロリーを抑えたい方にオススメです。	
★ 国産牛ヒレ 3	3,050
🇯🇵 牛肉の女王般的部位。 脂が少なく最も柔らかい。 赤身の持つ甘みときめ細やかな舌触り	

★ ブラックアンガス牛 5
“プライム”Tボーン 6,890

🇺🇸 アンガス種の黒毛牛のサーロインです。
柔らかさの中に肉の旨みを感じます。

★ ”PRIME”牛サガリ 6 1,380

🇺🇸 牛の横隔膜にあたる部位です。
カロリーは低いですが深みのある味わいです。

★ 牛ミスジ 7 1,480

🇺🇸 肩甲骨の裏側のお肉で1頭から
約2kgしかとれない貴重部位。

★ 自然放牧牛ロース 4 1,380

🇦🇺 肩から腰にかけての背肉の部分。
柔らかく脂の濃厚な旨みがあります。

★ ブラックアンガス牛 4
“リブアイロール” 1,880

🇺🇸 アンガス種の黒毛牛のサーロインです。
柔らかさの中に肉の旨みを感じます。

