

Lunch menu

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffeが付きます)

薪焼ベーコンのカルボナーラ Wood-grilled bacon carbonara	2,200	国産和牛の熾火焼き トリュフと九州産醤油のソース Wood-grilled Japanese wagyu beef with truffle and Kyushu soy sauce	3,500
姪浜産ブリの熾火焼き 柑橘とブラウンバターソース Meinohama grilled yellowtail with citrus and brown butter sauce	2,400	薪火で24時間ローストした 骨付きもも肉(10食限定) Thigh on the bone roasted over a wood fire for 24 hours (limited to 10 servings)	2,600
糸島ポークのロースト 糸島産しし唐とハーブのソース Itoshima pork roast with Itoshima shishito pepper and herb sauce	2,400		
お子様ランチ (ボロネーゼ、エビフライ、ポテトフライ、デザート、選べるドリンク) Children's menu (Bolognese, Fried shrimp, French fries, Dessert, Drinks to choose from)			1,500

Salad buffe サラダbuffe

ブロッコリーのグリル Grilled broccoli	ポテトサラダ Potato salad	和風ドレッシング Japanese-style dressing	本日のスープ Today's soup
季節の焼野菜 Seasonal wood-grilled vegetables	レンズ豆 Lentils	野菜のドレッシング Vegetable dressing	本日のパン 3種〜 Today's bread
コーン Corn	紅心大根 Red radishes	柑橘のドレッシング Citrus dressing	ソフトドリンク (オレンジ・烏龍茶・紅茶・コーヒー) Soft drinks (Orange juice / Oolong tea / Black tea / Coffee)
トマト Tomatoes	ミックスサラダ Mixed salad		

Course

コース ※サラダbuffeは含まれておりません

3,500

本日のスープ Today's soup	選べるメイン魚or豚肉 +500円で牛に変更できます Main of your choice - Fish or Pork *Can be changed to beef for +¥500
本日のパン Today's bread	パスタ Pasta
サラダ Slad	デザート Dessert
前菜盛り合わせ Assorted appetizers	stong coffee lab オリジナルコーヒー stong coffee lab Original coffee

Option

オプション

薪焼きのローストバナナ バニラ添え Wood-grilled roasted bananas with vanilla	900	トスカーナ風フライドポテト Tuscan-style French Fries	800
薪の燻製チーズケーキ Wood-smoked cheesecake	900	鮮魚のブレザオラ Fresh fish bresaola	1,000

Alcohol

アルコール

サントリープレミアムモルツ(ドラフト) Suntory The premium malts (Draft)	800	スパークリングワイン(グラス) Sparkling wine (glass)	900
白ワイン(グラス) White wine (glass)	800	赤ワイン(グラス) Red wine (glass)	800



kubelto