

Lunch menu

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffetが付きます)

姪浜漁港の鮮魚のラグー プッタネスカ Puttanesca Pasta with Ragout Sauce of Fresh Fish from Meinohama fishing port	2,200	和牛ランプの燻火焼き 黒にんにくとフォンドヴォーのソース Wood-grilled beef rump steak with black garlic and fond de veau sauce	3,500
鴨の燻火焼き 発酵あまおうのマディラソース Wood-grilled duck with madeira sauce of fermented Amaou strawberries	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
イサキの燻火焼き 姪浜海苔のソース Wood-grilled chicken grunt with Meinohama nori laver 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 buffet サラダbuffet

ブロccoli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buffetは含まれておりません

3,500

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

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