

Lunch menu

Lunch ランチ (ランチにはサラダbuffeが付きます)

旬キノコのラグーパスタと ハモンセラーノ Seasonal mushroom ragu pasta with jamón serrano	2,200	和牛ランプの熾火焼き 発酵マッシュルームのヴァンルーージュソース Wood-grilled beef rump steak with fermented mushrooms and red wine sauce	3,500
サーモンの熾火焼き 春菊のソース Wood-grilled salmon with shungiku(garland chrysanthemum) 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
糸島ポークの麴漬 ジンジャーとターメリックのソース Itoshima pork marinated in koji(malted rice) with ginger and turmeric sauce	2,400		

Salad buffet 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		

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
---	-------

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・パン Today's soup & bread	選べるメイン 魚or肉 +500円で牛に変更できます Main of your choice - Fish or Meat *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
本日の前菜 Today's 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

クラフトビール Craft beer	L [370ml] 900	白ワイン(グラス) White wine (glass)	800
- IPA ABV 6.8% / IBU 40.3 India pale ale	M [265ml] 700		
- ホワイトエール ABV 5.6% / IBU 12.5 White ale	S [150ml] 400	赤ワイン(グラス) Red wine (glass)	800
- アンバー ABV 5.5% / IBU 35.8 Amber			
クラフトビール飲み比べセット (IPA / ホワイトエール / アンバー) Craft beer flight (IPA / White ale / Amber)	1,000	スパークリングワイン(グラス) Sparkling wine (glass)	900