

Lunch menu

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffetが付きます)

糸島ポークのボロネーゼ タリアテッレ Itoshima pork bolognese tagliatelle	2,200	和牛ランプの熾火焼き フォンドヴォーとマデイラ酒のソース トリュフ風味	3,500
イナダの熾火焼き 浅利のブルブランソース Wood-grilled yellowtail with clam beurre blanc 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)	2,600
鴨の熾火焼き 発酵洋梨とポルト酒のソース Wood-grilled duck with fermented pear and port wine sauce	2,400	Thigh on the bone roasted over a wood fire for 24 hours (limited to 10 servings)	

Salad buffet サラダbuffet

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 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

薪焼き安納芋ロースト 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	赤ワイン(グラス) Red wine (glass)	800
- ホワイトエール ABV 5.6% / IBU 12.5 White ale	S [150ml] 400	スパークリングワイン(グラス) Sparkling wine (glass)	900
- 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		



kubelto