

Lunch menu

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffeが付きます)

鮮魚のラグーと根菜のオルトナーラ Pasta all'ortolana with fish ragu and root vegetables	2,200	和牛ランプの熾火焼き青ネギのソース Wood-grilled wagyu beef rump steak with green onion sauce	3,500
鱈の熾火焼き 柚子みそ Wood-grilled spanish mackerel with yuzu miso	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
糸島ポークの熾火焼き 発酵柿とサフランのソース Wood-grilled Itoshima pork with fermented persimmon and saffron sauce	2,400		

Salad buffet サラダbuffe

ブロッコリーのグリル
Grilled broccoli

トマト
Tomatoes

紅心大根
Red radishes

ドレッシング(和風/野菜/柑橘)
Dressing (Japanese-style / Vegetable / Citrus)

季節の焼野菜
Seasonal wood-grilled vegetables

ポテトサラダ
Potato salad

ミックスサラダ
Mixed salad

本日のスープ 本日のパン 3種〜
Today's soup Today's bread

コーン
Corn

レンズ豆
Lentils

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)



鮮魚のラグーと根菜のオルトナーラ



鱈の熾火焼き 柚子みそ



糸島ポークの熾火焼き 発酵柿とサフランのソース

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

デザート
Dessert

サラダ
Salad

Main of your choice - Fish or Meat
*Can be changed to Beef for +¥500

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

Children's menu

お子様ランチ

1,500

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
Bolognese, Fried shrimp, French fries, Dessert, Drinks to choose from

Option

オプション

薪焼き安納芋ロースト バニラ添え 900
Wood-grilled roasted Annou sweet potato with vanilla

トスカーナ風フライドポテト 800
Tuscan-style French Fries

薪の燻製チーズケーキ 900
Wood-smoked cheesecake

鮮魚のブレザオラ 1,000
Fresh fish bresaola

Alcohol

アルコール

クラフトビール Craft beer
L [370ml] 900
- IPA India pale ale ABV 6.8% / IBU 40.3
M [265ml] 700
- ホワイトエール White ale ABV 5.6% / IBU 12.5
S [150ml] 400
- アンバー Amber ABV 5.5% / IBU 35.8

白ワイン(グラス) 800
White wine (glass)

赤ワイン(グラス) 800
Red wine (glass)

クラフトビール飲み比べセット 1,000
(IPA / ホワイトエール / アンバー)
Craft beer flight (IPA / White ale / Amber)

スパークリングワイン(グラス) 900
Sparkling wine (glass)