

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffetが付きます)

冷製カッペリーニ カポナータ風 Chilled capellini with caponata-style vegetables	2,200	和牛ランプの熾火焼き 夏野菜のラビゴットソース Wood-grilled wagyu beef rump steak with summer vegetable ravigote sauce	3,500
鴨の熾火焼き 発酵イチジクのソース Wood-grilled duck with fermented fig sauce	2,500		
カンパチの熾火焼き ムール貝の白ワインソース Wood-grilled amberjack with mussel white wine sauce	2,600	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)	2,400

Salad buffet サラダbuffet

グリーンサラダ
Green salad

ミニトマト
Cherry tomatoes

オニオンサラダ
Onion salad

オリーブ2種
Two types of olives

姪浜のり塩ポテト
Meinohama seaweed
salt potatoes

クルトン
Croutons

ミックスビーンズ
Mixed beans

海藻サラダ
Seaweed salad

えだまめサラダ
Egg potato salad

焼き野菜
(南瓜、ズッキーニ、いんげんコーン)
Wood-grilled vegetable
(Pumpkin, Zucchini, Green beans and corn)

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

野菜スープ
Vegetable soup

ソフトドリンク Soft drinks
(オレンジ/烏龍茶/紅茶/コーヒー)
(Orange juice / Oolong tea / Black tea / Coffee)

本日のパン
Today's bread



冷製カッペリーニ カポナータ風



鴨の熾火焼き 発酵イチジクのソース



和牛ランプの熾火焼き
夏野菜のラビゴットソース

Course

コース ※サラダbuffetは含まれておりません

3,500

本日の前菜、本日のスープ・パン、サラダ、メインディッシュ(魚or肉)、パスタ、デザート、コーヒー

Today's appetizers, Today's soup&bread, Salad, Main dish (Fish or Meat), Pasta, Dessert, Coffee

※メインディッシュは+500円で牛に変更できます

*Can be changed the main dish to Beef for +¥500

Children's menu

お子様ランチ

1,500

グリーンサラダ、ハンバーグ、海老ピラフ、ポテト、白身魚のフライ、デザート、ドリンク

Green salad, Hamburg steak, Shrimp pilaf, French fries, Fried white fish, Dessert, Drinks

Option

オプション

ホワイトチョコとブルーチーズの 大人なテリーヌ White chocolate and blue cheese terrine for adults	800	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	500	原木生ハム(ハモンセラーノ) Freshly shaved jamón serrano	5g 300
本日のデザート Today's dessert	500	フィッシュ&チップス Fish & chips	1,200
本日のアイス2種 Today's ice cream (2 flavors)	400	スパイシーミックスナッツ Spicy mixed nuts	500
		プロヴァンスオリーブ Provence olives	500

Soft drink ソフトドリンク

三角クラフトコーラ Mikado craft cola	800	福田農場の博多あまおうの ストロベリージンジャー Fukuda farm's Hakata Amaou strawberry ginger	760
味まろしばり (早和果樹園) Ajimaroshibori orange Juice	800	烏龍茶 Oolong tea	600
国産柑橘のソーダ Japanese citrus soda	800	ガス入りミネラルウォーター Sparkling mineral water	700
ジンジャーエール Ginger ale	600		

Alcohol アルコール

クラフトビールのラインナップは別紙メニューにてご紹介しています。

クラフトビール Craft beer	L [370ml] 900	白ワイン (グラス) White wine (glass)	800
※別紙メニューより 種類をお選びください	M [265ml] 700	赤ワイン (グラス) Red wine (glass)	800
	S [150ml] 400	スパークリングワイン (グラス) Sparkling wine (glass)	900
クラフトビール 3種飲み比べセット Craft beer flight of 3 kinds	1,000		
角ハイボール Whisky soda	700		

ランチコースご注文の方限定

Free drinks フリードリンク (1h) 2,000

◆ご注文から60分でラストオーダーとなります

I Beer ビール

クラフトビール Craft beer
※別紙メニューより種類をお選びください

I Wine ワイン

スパークリングワイン
Sparkling wine

ワイン (赤/白)
Wine (red/white)

I Cocktails カクテル

ハイボール
Whisky soda

ジントニック
Gin and tonic

レモンサワー
Lemon sour

カシス [オレンジ/ソーダ]
Cassis [Orange / Soda water]

ピーチ [オレンジ/ソーダ]
Peach [Orange / Soda water]

I Softdrink ソフトドリンク

烏龍茶
Oolong tea

オレンジジュース
Orange juice

コーラ
Coke

ジンジャーエール
Ginger ale