

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffetが付きます)

自家製ツナの冷製カッペリーニ	2,200
鴨の熾火焼き 発酵パイナップルとモロヘイヤのソース	2,500
ハマチの熾火焼き ガスパチョソース	2,600
和牛ランプの熾火焼き 発酵ルバーブのソース	3,500
薪火で24時間ローストした骨付きもも肉(10食限定)	2,400

Salad buffet

サラダbuffet

グリーンサラダ	ケイジャンポテト	かぼちゃサラダ	ドレッシング(和風/野菜/柑橘)
ミニトマト	クルトン	焼き野菜 (茄子、おくらとコーン、 ブロッコリー)	野菜スープ 本日のパン
オニオンサラダ	ミックスビーンズ		ソフトドリンク (オレンジ/烏龍茶/紅茶/コーヒー)
オリーブ2種	海藻サラダ		



自家製ツナの冷製カッペリーニ



ハマチの熾火焼き ガスパチョソース



和牛ランプの熾火焼き
発酵ルバーブのソース

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
※メインディッシュは+500円で牛に変更できます

Children's menu

お子様ランチ

1,500

グリーンサラダ, ハンバーグ, チキンライス, ポテト, 白身魚のフライ, デザート,
ドリンク(オレンジ/リンゴ/烏龍茶/ジンジャーエール/コーラ)

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	800	トスカーナ風フライドポテト	800
薪の燻製チーズケーキ	500	原木生ハム(ハモンセラーノ)	5g 300
本日のデザート	500	フィッシュ&チップス	1,200
本日のアイス2種	400	スパイシーミックスナッツ	500
		プロヴァンスオリーブ	500



kubelto

Soft drink ソフトドリンク

三角クラフトコーラ	800	福田農場の博多あまおうの ストロベリージンジャー	760
味まろしばり(早和果樹園)	800	烏龍茶	600
国産柑橘のソーダ	800	ガス入りミネラルウォーター	700
ジンジャーエール	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	L [420ml]	1,200	白ワイン(グラス)	800
※別紙メニューより	M [310ml]	900	赤ワイン(グラス)	800
種類をお選びください	S [150ml]	500	スパークリングワイン(グラス)	900
クラフトビール 3種飲み比べセット	1,000			
角ハイボール	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
※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
ワイン(赤/白)

I Cocktails カクテル

ハイボール
ジントニック
レモンサワー
カシス[オレンジ/ソーダ]
ピーチ[オレンジ/ソーダ]

I Softdrink ソフトドリンク

烏龍茶
オレンジジュース
コーラ
ジンジャーエール

