

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffetが付きます)

博多地鶏と茸の猟師風パスタ〜ボスカイオーラ〜	2,200
糸島ポークの熾火焼き 新生姜のシャリアピンソース	2,500
イナダの熾火焼き 春菊のブルブラン	2,600
和牛ランプの熾火焼き 黒にんにくと八丁味噌のソース	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	紅芋サラダ	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 (茄子ともやし、 南瓜、ブロッコリー)	野菜スープ 本日のパン
大根サラダ	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		



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		
種類をお選びください	S [150ml]	500	赤ワイン(グラス)	800
クラフトビール 3種飲み比べセット		1,000	スパークリングワイン(グラス)	900
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

