

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffetが付きます)

牡蠣のラグーパスタ	2,300
糸島ポークの熾火焼き 洋梨のソース	2,600
寒ブリの熾火焼き クレソンのソース	2,700
和牛ランプの熾火焼き 柑橘のガストリックソース	3,900
薪火で24時間ローストした骨付きもも肉(10食限定)	2,500

Salad buffet サラダbuffet

グリーンサラダ/ミニトマト/大根サラダ/オリーブ2種/のり塩ポテト/クルトン/ミックスビーンズ/
海藻サラダ/かぼちゃサラダ/焼き野菜/本日のデリ/本日のスープ/本日のパン/
ドレッシング(和風/野菜/柑橘)/ソフトドリンク(オレンジ/烏龍茶/紅茶/コーヒー)



牡蠣のラグーパスタ



糸島ポークの熾火焼き 洋梨のソース



寒ブリの熾火焼き クレソンのソース



和牛ランプの熾火焼き 柑橘のガストリックソース



薪火で24時間ローストした骨付きもも肉



サラダbuffetイメージ

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+1,000円で牛に変更できます

Option

オプション

ガトーショコラ	600	トスカーナ風フライドポテト	800
薪焼きバスクチーズケーキ	600	原木生ハム(ハモンセラノ)	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
		姪浜産のり塩の野菜チップス	500

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, エビフライ, 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)

Soft drink ソフトドリンク —————

コーラ	600	福田農場の博多あまおうの ストロベリージンジャー	800
ジンジャーエール	600	烏龍茶	600
味まろしばり(早和果樹園)	800	ガス入りミネラルウォーター	800
国産柑橘のソーダ	800		

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	レモンサワー	800
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