

Lunch menu

Lunch

ランチ (ランチにはサラダbuffeが付きます)



からすみと白菜のアーリオオーリオ 2,300



鴨ロースの熾火焼き 2,600
クランベリーのガストリックソース



寒ブリの熾火焼き 2,700
柚子のブルーノワゼット



和牛ランプの熾火焼き 3,900
黒トリュフの赤ワインソース



薪火で24時間ローストした 2,500
骨付きもも肉(10食限定)

Salad buffet サラダbuffe

カウンターよりご自由にお取りいただけます。

- 野菜各種
- 焼き野菜
- 本日のデリ
- 本日のスープ
- 本日のパン
- ソフトドリンク など



Course

コース ※サラダbuffe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



kubelto

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
味まろしぼり(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