



# A la carte

コースに追加でご注文いただけます。

## Appetizer 前菜

パストラミハム [博多和牛]	1,980
パテ・ド・カンパーニュ	1,320
鮮魚のカルパッチョ	1,650
スモークサーモン [ノルウェー産]	1,980
鮮魚のスモーク [糸島産]	1,650
オードブル盛り合わせ/1人前	1,980

## Charcoal grill 薪焼き

リブローズ (US産) /200g~	10,890~
国産牛 (九州産) ヒレ/200g~	10,890~
マグレカナル 鴨のロースト	4,400
Texas バーベキュースペアリブ	880/1p
自家製ソーセージのグリル	1,320
自家製ベーコンのグリル	1,320
熊本 山都牛のビーフシチュー	3,080

## Salad サラダ

糸島 菜園サラダ	1,320
オマール海老のサラダ	3,850
自家製ベーコングリルのサラダ	1,980
タコ足のグリルサラダ	1,980

## Side menu サイドメニュー

自家製フライドポテト	880
マッシュポテトグレービー	880

## Soup スープ

季節野菜のポタージュ	990
------------	-----

## Rice ごはん

4種のナチュラルチーズリゾット	1,980
本日のリゾット	1,980

# DINNER Course

[コース内容]

オードブル盛り合わせ

季節のスープ

糸島野菜のサラダ

薪焼き ステーキ

本日のリゾット

デザート

メイン（薪焼きステーキ）のお肉をお選びください。

US産アンガス牛 リブローズコース

9,900

国産牛[宮崎産]ヒレコース

9,900

US産アンガス牛 リブローズ &  
国産牛[宮崎産]ヒレ 2種Mixコース

2名様～ 11,000

国産牛[宮崎産] 特上ヒレ  
シャトーブリアンコース

数量限定 13,200

オマール海老のサラダへの変更 +1,980

いずれのコースも+1,980円にて、「糸島野菜のサラダ」を「オマール海老のサラダ」に変更いたします。

# LUNCH Course

---

## ヒレステーキのコース

7,810

オードブル盛り合わせ  
季節のスープ  
スモークサーモンのサラダ  
九州産牛ヒレのステーキ [150g]  
本日のリゾット  
デザート

---

## ステーキ & ハンバーグのコース

4,840

糸島野菜のサラダ  
季節のスープ  
九州産牛ヒレステーキ [80g] & ハンバーグ [100g]  
本日のリゾット  
デザート

---

## ハンバーグのコース

3,267

糸島野菜のサラダ  
季節のスープ  
九州産牛ヒレのハンバーグ [150g]  
本日のリゾット  
デザート

# DRINK

## Beer ビール

カールスバーグ／生	770
キリン一番搾り／瓶	770
ギネス／瓶	880
いとしまビール／瓶	1,320

## Highball ハイボール

メーカーズマーク	990
タリスカー	990
知多	990

\*その他のウイスキーはスタッフにお尋ねください。

## Cocktail カクテル

自家製レモンサワー 糸島産有機レモン&ウォッカ	1,100
自家製カボスのジントニック 糸島産カボス&ジン	1,100
自家製ジンジャーエールのモスコミュール 自家製ジンジャーエール&ウォッカ	1,210
カシスソーダ カシス&ソーダ	880
カシスオレンジ カシス&愛媛産ブラッドオレンジジュース	1,100
ゆずサワー／アイス・ホット ゆず&ソーダ	1,210
キールロワイヤル シャンパン&カシス	1,430
ブラッドオレンジのミモザ シャンパン&愛媛産ブラッドオレンジジュース	1,540

## Wine ワイン

グラスシャンパン	1,650
グラスワイン [白]	990~
グラスワイン [赤]	1,100~

\*食後酒もございます。スタッフにお尋ねください。

## Japanese Sake 日本酒

日本酒 各種	990~
焼酎 [芋・米・麦]	660~

\*銘柄はスタッフにお尋ねください。

## Softdrink ソフトドリンク

自家製ジンジャーエール	770
愛媛産ブラッドオレンジジュース	990
ぶどうジュース／菊鹿ワイナリー	990
黒ウーロン茶	660
コーラ	660
ジンジャーエール	770
ホットジンジャー	990
ノンアルコールビール	660
ミネラルウォーター	
ペリエ / 300ml・ガス入り	770
サンペレグリノ / 500ml・ガス入り	770
アクアパンナ / 500ml	770