

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

メイン（薪焼きステーキ）のお肉をお選びください。
※コースは2名様から承っております。

薪焼き ステーキ

ごはんもの

デザート

九州産 国産牛 ヒレ コース(約150g)

13,200

九州産 黒毛和牛 特上ヒレ

シャトーブリアンコース(約150g)

数量限定 16,500

オマール海老のサラダ 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。

A la carte

Appetizer 前菜

オードブル盛り合わせ／1人前	1,980
和牛パストラミビーフ	1,980
パテ・ド・カンパーニュ	1,980
芝えびのフリット [糸島二丈産]	1,320
鮮魚のスモーク	1,980
スモークサーモン	2,750

Salad サラダ

糸島 菜園サラダ	1,320
自家製ベーコングリルのサラダ	1,980
タコ足グリルサラダ	2,750
オマール海老のサラダ	3,850

Soup スープ

季節野菜のポタージュ	990
オマール海老のビスク	1,800

Charcoal grill 薪焼き

九州産国産牛ヒレ／200g~	14,400~
【数量限定】九州産黒毛和牛 シャトーブリアン／200g~	18,800~
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
自家製ベーコンのグリル	1,320
自家製ソーセージのグリル	1,320

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

Rice ごはん

4種のナチュラルチーズリゾット	1,980
ガーリックライス	1,650
SPECIALハンバーガー	3,650

DRINK

Beer ビール

カールスバーグ [デンマーク] / 生	880
キリン一番搾り / 瓶・334ml	880
ギネス [黒ビール] / 瓶・330ml	1,100
糸島ビール / 瓶・330ml	1,760

Highball ハイボール

サントリー角	880
メーカーズマーク / バーボン	990
タリスカ / スコッチ	1,110
知多 / シングルグレーン	1,430

* 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

レモンチェロソーワ / シチリア産 シチリアレモン & ウォッカ	1,320
カシスオレンジ カシス & オレンジジュース	1,320
カンパリソーダ カンパリ & ソーダ	1,210
ピーチオレンジ ピーチ & オレンジジュース	1,430
キールロワイヤル スパークリングワイン & カシス	1,980
ミモザ オレンジジュース & スパークリングワイン	2,530

Wine ワイン

グラススパークリング	1,980
グラスワイン [白]	1,210~
グラスワイン [赤]	1,210~

* 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]	770~
蜂蜜梅酒 [紀州]	880

* 銘柄はスタッフにお尋ねください。

Softdrink ソフトドリンク

ぶどうジュース / 菊鹿ワイナリー	1,100
ブラッドオレンジジュース / 愛媛産	1,320
ジンジャーエール	770
コーラ	770
黒ウーロン茶	880
自家製ジンジャーエール	990
ノンアルコールビール	880
ノンアルコールスパークリング	1,320
ミネラルウォーター	
ペリエ / 300ml・ガス入り	880
サンペレグリノ / 500ml・ガス入り	990
アクアパンナ / 500ml	990

LUNCH Course



現在、ランチタイムの営業は行っておりません。
