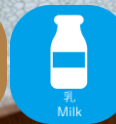


FOOD MENU

子羊のハンバーグと彩り野菜たっぷりのロコモコ

Lamb hamburger steak and loco moco with plenty of colorful vegetables

¥ 1,100-



お米は国産米を使用しております。



お米は国産米を使用しております。



お肉と野菜たっぷりの自家製カレー

Homemade curry with plenty of meat and vegetables

¥ 1,210-



蒸し鶏としゃきしゃき野菜のフォカッチャサンド

Focaccia Sandwich with Steamed Chicken
and Crispy Vegetables

¥ 880-



茄子と自家製大豆ミート入りボロネーゼ

法連草を練り込んだフェットチーネ

Bolognese with eggplant and homemade
soy meat Spinach Fettuccine

¥ 1,210-

写真はイメージです。食材は仕入れにより変更の可能性があります。ご了承くださいませ。

MAIN FOOD MENU



無農薬マッシュポテトと子羊のハンバーグ 焼き野菜を添えて

Lamb hamburger with pesticide-free mashed potatoes and grilled vegetables



¥ 1,870-



鯖と九州野菜のカルトッチョ タイムの香り

Spanish Mackerel and Kyushu Vegetable Cartoccio with Thyme



¥ 1,650-

写真はイメージです。食材は仕入れにより変更の可能性があります。ご了承くださいませ。

SALAD MENU



無農薬野菜のバーニャカウダー ¥880-
Bagna Cauda with pesticide-free vegetables



博多地鶏の蒸し鶏と6種野菜のサラダ

Steamed Hakata Jidori chicken
and 6 kinds of vegetable salad

¥880-



帆立のカルパッチョ

リーフレタスとコンディメント添え

Scallop Carpaccio with Leaf Lettuce and Condiment

¥1,210-

写真はイメージです。食材は仕入れにより変更の可能性があります。ご了承くださいませ。



しらすと福岡県産わかめ 新鮮野菜のインサラータ

Shirasu and Fukuoka Wakame seaweed Insalata

with fresh vegetables



¥880-

鹿児島県湯葉と押し豆腐のカプレーゼ 柳川ハチミツのヴィネグレット

Caprese of Kagoshima yuba and pressed tofu
Yanagawa honey vinaigrette

¥880-



写真はイメージです。食材は仕入れにより変更の可能性があります。ご了承くださいませ。

SOUP & HOT APPETIZER



九州産玉葱のオニオンスープ
Kyushu Onion Soup
¥ 770-



九州産旬野菜のポタージュ
Potage of Seasonal Vegetables from Kyushu
¥ 660-



フィッシュ＆ベジタブルチップス
Fish and Vegetable Chips
¥ 880-



福岡県三潴郡大木町の茸と
フライドベジタブルチップス
Mushrooms and Fried Vegetable Chips
from Oki Town, Mizuma County, Fukuoka
¥ 660-

DESSERT



旬野菜を混ぜ込んだココットパンケーキ 阿蘇のミルクジェラード

Cocotte pancakes mixed with seasonal vegetables & Aso milk gelade

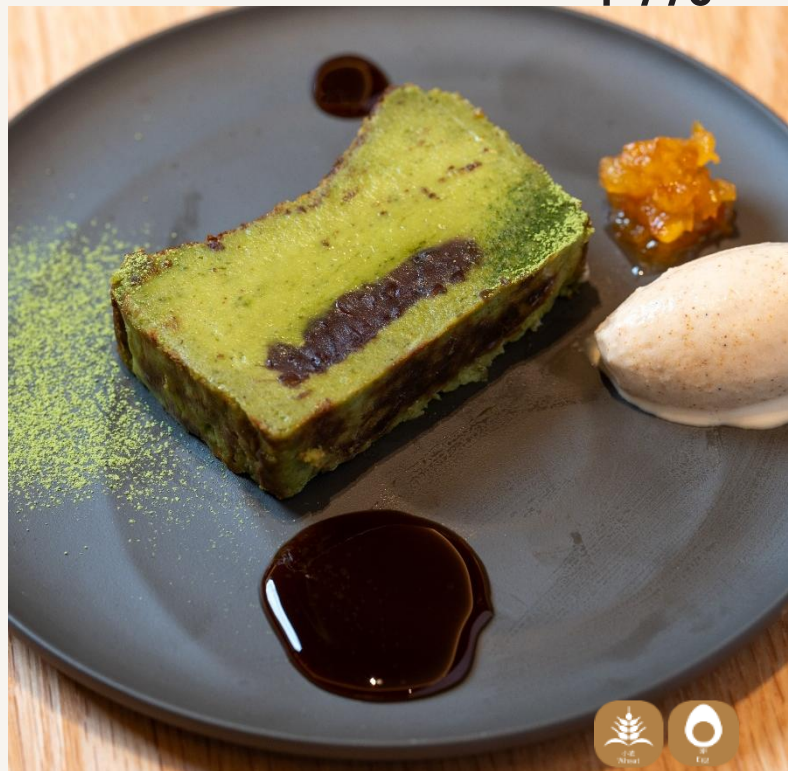
¥ 770-



ベジタブルシフォンケーキ クリーム添え

Vegetable chiffon cake with cream

¥ 660-



鹿児島県産さつまっちゃんのバスクチーズケーキ

Kagoshima Satsumacha Basque Cheese Cake

¥ 770-

写真はイメージです。食材は仕入れにより変更の可能性があります。ご了承くださいませ。