

LUNCH

03



01 田原さん家の「シフクのやさい」ガレット仕立て

Tahara Family's "Shifuku no Yasai" Galette
A savory galette featuring vegetables from the Tahara family farm.



¥1,100

田原さんが丹精込めて育てた
「シフクのやさい」を主役に。
旬ならではの彩りと甘みをそのままに、
ガレット仕立てで香ばしく焼き上げました



02 本日のパスタ

Today's Pasta



¥1,320

旬の食材をたっぷり使った、日替わりパスタ。
新鮮な野菜や九州産のお肉や魚介を合わせ、
素材の持ち味を生かしたソースで仕上げました。
詳しくはスタッフにお尋ねください。



03 ガーデンバーガー&オニオンフライ アボカドのディップ TERIYAKIソース

Garden Burger & Onion Fries
with Avocado Dip and Teriyaki Sauce



¥1,430

パテには「ガルバンゾー」をベースに
数種類のスパイスとカレー粉で風味豊かに。
数種類の野菜をたっぷりトッピングして、
見た目も味もボリューム満点の一品。



04 仔羊ハンバーグと彩野菜たっぷりのロコモコ

Grilled Lamb Hamburger Steak with Colorful Vegetables
- Loco Moco Style



¥1,320

高たんぱくでビタミンBや鉄分、亜鉛などの栄養素が
豊富な子羊を牛肉や豆腐と一緒に練り込み、
どの年齢の方にもお召し上がりいただけるよう
手ごねで丁寧に仕上げたオリジナルハンバーグ。
じっくりと煮込んだ特性の
デミグラスソースを絡めてお召し上がりください。



05 鯖のカツレツとうまみたっぷりの大木町茸のソテー 久保田農園のハーブタルタルソース

Crispy Breaded Spanish Mackerel with Sautéed Oki-machi Mushrooms
Served with Kubota Farm's herb tartar sauce.



¥1,540

外はサクッと、中はふっくらと仕上げた鯖のカツレツに。
ハーブで香り高く仕立てた特製タルタルソースが、
魚と野菜の味わいを鮮やかに引き立てます。
レモンを絞ってぜひ、お召し上がりください。



06 自家製欧風カレー十五穀米 旬の焼き野菜と共に

Homemade European-style Curry with 15-Grain Rice
served with Seasonal Grilled Vegetables



¥1,320

玉葱をベースに国産牛をトロトロになるまで煮込み、
5種類以上の旬の野菜を焼き野菜にして添えました。
野菜本来の自然の甘味、国産牛の旨味、
スパイスの風味が合わさり、味に奥行きのある自家製カレー。



※当店は国産米を使用しています

・2点セット	スープ／サラダ／パン	こちらの2点からお選びください	¥330
・3点セット	スープ&サラダ&パン		¥550
・本日のデザートセット	詳しくはスタッフまで		¥440
・ドリンクセット	コーヒー／紅茶／本日のジュースからお選びください		¥330