LUNCH



□ 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。





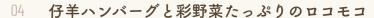
03 ガーデンバーガー&オニオンフライ アボカドのディップ TERIYAKIソース

Garden Burger & Onion Fries with Avocado Dip and Teriyaki Sauce

Apple

¥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。



Grilled Lamb Hamburger Steak with Colorful Vegetables – Loco Moco Style

Apple Sey

¥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。

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

The Milk Soy Egg

¥1,540

外はサクッと、中はふっくらと仕上げた鰆のカツレツに。 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