



焼肉

Dinner

—

はじめの一皿

黒毛和牛ユッケ

スープ

牛テールココナッツスープ

前菜

ジャコとキヌアのチョップドサラダ

伊都キムチ 白菜 胡瓜 山芋

ニラとモヤシナムル

本日仕入れのおすすめ肉

黒毛和牛 ランイチ お好み

タン 雲丹醤油 山葵

サガリ 赤だれ 白ネギ

オリーブ牛 カルビ お好み

オリーブ牛 リブローズ 藁焼き 酢味噌 焼ナスおひたし

お口直し

りんご炭焼き 酒粕シャンティ

本日仕入れのおすすめ肉

オリーブ豚 XO醤

希少部位 湯引き 大根卸 (ミノ)

オリーブ牛 サーロイン 卵黄すき焼きたれ漬け

季節の焼き野菜

焼き野菜3種

(かぶ麴漬け/椎茸の海藻バター/季節野菜)

本日仕入れのおすすめ肉

糸島牛 ヒレ お好み

〆料理

トマトと生姜の冷麺

デザート

季節シャーベット



ビール

クラフトビール(Meinohama Brewery)	900
アサヒ スーパードライ 小瓶	700
アサヒ ドライゼロ ノンアルコールビール	700

ワイン

本日のおすすめ スパークリング	1,000
本日のおすすめ 赤ot白	900

サワー・果実酒

リモンチェットロ サワー	1,000
山崎蒸溜所貯蔵 梅酒	800
糸島 だいだいのお酒	700

ウイスキー

鶯 うぐいす	1,000
ピュアモルト 富士ヶ峰	800

ジン

朝倉クラフトジン	1,500
桜尾	1,000

ソフトドリンク

糸島甘夏ジュース	700
ジンジャーエール	700
クラフトコーラ	700
ペリエ 炭酸水	600
コーヒートニック	700
コーヒー ホットorアイス	600
烏龍茶	600