



焼肉

コース

### カジュアルコース

4,800

—

前菜

自家製キムチ

ナムル盛り合わせ

牛テールココナッツスープ

ジャコとキヌアチョップドサラダ

肉盛り①

黒毛和牛赤身・ランイチ

香川県産オリーブ赤豚ロース XO醬

赤だれ漬け サガリ

箸休め

季節焼き野菜ホイル焼き 海藻バター

肉ダレ出汁巻卵

肉盛り②

牛タン ウニ醬油

カルビ 塩 山葵

ミノ 卸ポン酢

℞料理

黒毛和牛バラ肉、

すき焼タレ卵ごはん

デザート

バニラアイス

### オープン記念コース

6,000

—

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 雲丹醬油 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 薫焼き 酢味噌 焼ナスおひたし

オリーブ豚 XO醬

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

季節の焼き野菜

椎茸の海藻バター

℞料理

トマトと生姜の冷麺

デザート

季節シャーベット

### ディナーコース

8,000

—

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 雲丹醬油 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 薫焼き 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醬、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

℞料理

トマトと生姜の冷麺

デザート

季節シャーベット



# 焼肉

アラカルト・ドリンク

## A la carte アラカルト

### 肉

黒毛和牛赤身・ランイチ お好み	600
タン 雲丹醤油 山葵	800
黒毛リブローズ or サーロイン その日の調理法	800
オリーブ豚 XO醤	500
ミノ 湯引き 大根卸	600
サガリ 赤ダレ 白ネギ	600
カルビ お好み	720~900
糸島牛ヒレ お好み	1,500
シマチョウ	600
地鶏	500
糸島ソーセージ	600

### 海鮮

ホタテ トリュフ醤油	350
姪浜 海老	500
鮮魚炭焼き 橙ポン酢	720

### 一品

キムチ盛り合わせ	600
自家製ナムル	500
白ご飯	150
肉ダレ出汁巻卵	480
季節の野菜ホイル焼き 海藻バター	820
トマトとガリ冷麺 (ハーフサイズ)	520
焼き野菜 各種	200~
糸島野菜サラダ	820

## Drink ドリンク

### 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or白	900

### サワー・果実酒

リモンチェッロ 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



### 食材へのこだわり

カウンター席の目の前でシェフが肉に合わせて一枚一枚丁寧に焼き上げた『焼肉』をお楽しみいただけます。

その日に仕入れた料理長厳選のお肉をお楽しみいただけますので、肉の内容は日々変わります。

様々な銘柄の肉をおすすめの焼き加減・調理法でぜひお楽しみください。

