






アラカルト メニュー

à la carte menu





Cold Dishes

- 本日のカルパッチョ ¥1,300 (¥1,074)
Carpaccio of the day
- 生ハム&サラミ ¥900 (¥744)
Dry-cured ham and Salami  
- チーズ4種盛り合わせ ¥900 (¥744)
4 kinds of Cheese   
- グリーンサラダ ¥800 (¥661)
Green Salade




Hot Dishes

- マッシュルームの鉄板焼き (バケット付き) ¥800 (¥661)
Grilled Mushrooms  
- 海老と野菜のアヒージョ (バケット付き) ¥900 (¥744)
Shrimp and vegetables Ahijo  
- フィッシュ&チップス ¥1,000 (¥826)
Fish & Chips   
- 2種類のソーセージグリル サワークラウト添え ¥1,200 (¥992)
2kinds of sausage grill   

Light Meal

- ベーコンとナスのトマトソーススパゲッティ ¥1,600 (¥1,322)
Bacon and eggplant Spaghetti with tomato sauce    
- 海老と野菜のペペロンチーノ あご出汁風味 ¥1,600 (¥1,322)
Shrimp and vegetables Peperoncino
- 水牛のモッツアレラチーズのマルゲリータ ¥1,600 (¥1,322)
Margherita buffalo mozzarella cheese
- 糸島産豚ロースのカツカレー ¥2,000 (¥1,653)
Pork cutlet Curry

Main Dishes

- 糸島産豚ロースのグリル マスタードソース ¥3,000 (¥2,479)
Grilled Pork with Mustard Sauce   
- 本日の魚料理 (スタッフにお尋ねください) ¥3,000 (¥2,479)
Today's fish dish
- 骨付き仔羊のグリル マスタードソース ¥3,500 (¥2,893)
Grilled Lambs with Mustard Sauce
- NZ産牛サーロインのグリル 赤ワインソース ¥4,000 (¥3,306)
Grilled Sirloin with Madera Red Wine Sauce

各メニューに使用している特定原材料7品目をアイコンで表示しております。
On each menu item are labeled the pictogram corresponding to the seven



※料金は、サービス料10%、消費税10%込み価格および(本体価格)を表示しております。

The Price displayed include a 10% service charge and tax, the price in bracket exclude service charge and tax.